SB 389
.C6

Der Weinbau

in Amerika

nebst

praktischer Anweisung

für

Weinbauer.

Von

Eduard Colbrunn

in Rockport, Cuyahoga Co. Ohio.

Eigenthum des Verfassers.

Cleveland, O.

1855.

B 389
C6
opy 1

By Transfer
Dept. of Agriculture
MAY 2 6 1920

SB 361
.C6

T. Sch. July 16, 93

Den Herren

G. Vogen

und

J. Vogen

in Cincinnati

freundschaftlichst gewidmet

vom

Verfasser.

Vorrede.

Als ich vor 5 Jahren nach Amerika kam und mich im Ohio Staate, nahe Cleveland, ankaufte, bemerkte ich bald, daß dieser Staat für eine Weinproduktion alle die Elemente in sich vereinigte, welche auf sichern Erfolg und reiche Ernten gerechten Anspruch machen können. Hier in Cuyahoga County findet man fast nur die Isabella Traube, die wohl deshalb früher am liebsten angepflanzt wurde, weil sie fast überall leicht fortkommt, sehr ausdauernd und ganz vorzüglich fruchtreich ist, auch an Wein zu machen nicht gedacht wurde. Seit einigen Jahren wird indeß der Weinbau hierschon mehrseitig in's Große betrieben und die für Wein bis jetzt passendste Sorte, nämlich die Catawbarebe, angepflanzt, ja seit kurzem ist eine wahre Sucht sichtbar geworden, Wein zu bauen. In Cincinnati und besonders Hamilton-County hatte man schon vor 10 Jahren und früher entdeckt, daß sich nur die Catawba-Rebe zur Weinproduktion passe, und es wurde daselbst diese Sorte überall angebaut und in wenigen Jahren Tausende Acker damit besetzt. Die Isabellatraube ist nicht zuckerreich genug, um Wein von guter Sorte daraus zu bereiten; will man sie dennoch dazu benutzen, wo sie einmal angepflanzt ist, so muß man ohngefähr 12—14 Unzen Zucker per Gallone zusetzen; indessen wird es nie ein kräftiger, feiner Wein, hat aber eine feine Blume und Aroma.

Die Isabella ferner anzubauen, muß ich jedoch gänzlich abrathen, da sie auch für die Tafel nichtsdestoweniger fein und angenehm ist, obgleich sie durch sorgfältige Cultur sehr verbessert und dann der Catawba ähnlich wird. Obgleich bereits hier in Amerika, besonders in Cincinnati, viele Versuche mit ausländischen Reben gemacht sind, so hat es bis jetzt doch noch nicht glücken wollen, im Freien sie anzubauen; fast sämmtlich sind sie ausgestorben und die wenigen, welche aushielten, sind an Qualität, wie im Vaterland, zurückgegangen; nichtsdestoweniger rathe ich, mit der Anpflanzung

oder Zeugung der fremden Sorten durch Saamen unermüdet fortzufahren, um, wenn auch kein besserer Wein als der Catawba erzielt wird, doch eine feine Sorte für den Nachtisch mit mehr Saft und dünnerer Schale zu bekommen. Da so viele Deutsche aus den Weinländern schon hier ansässig sind, so haben sie oft Gelegenheit, ihren Verwandten im alten Vaterland mitzutheilen, daß sie statt unnützer Werkzeuge oder Haushaltungsgeräthe, die mehr Transportkosten verursachen als sie hier werth sind, Weinsetzlinge mitbringen.

Das Fehlschlagen der edlen Sorten fremder Weine ist wohl besonders dadurch entstanden, daß man wie z. B. die Schweizer in Vevay, Ind., nur ihren eigenen aus ihrem Vaterlande eingeführten Wein zu bauen für rathsam hielten, und als es damit nicht gehen wollte und aufgegeben wurde, denselben Fehler begingen, als sie nur die sogenannten Cape Grapes von Spring Hill anbauten, welche ebenfalls eingingen, da sie einen herben, rauhen Wein gaben, welcher nur mit Zusatz von Zucker genießbar war. Obgleich das Gouvernement in Washington abermals den Schweizern Aufmunterung und freies Land anwies, um den Weinbau in Amerika einzuführen, so glaubten sie doch an den beiden Versuchen genug gethan zu haben und gaben den Bau auf. Diese Cape grape, welches eine einheimische Traube ist und von den Ufern des Schuylkill gekommen war, wurde, schon vor etwa 50 Jahren in der Nähe von Philadelphia von einer Gesellschaft zu Spring Hill angebaut und da diese nur allein von allen übrigen Sorten dort fortkam, so nannte man sie Trauben vom Vorgebirge der guten Hoffnung, aber Wein daraus zu machen, daran dachte man damals auch nicht. Nichtsdestoweniger habe ich kürzlich in dem Weinlager der Herren Gebrüder Bogen bei Cincinnati einen Capewein getrunken, der von Herrn Müller, einem bekannten Weinbauer bei Cincinnati, gemacht worden, der einem feinen Medoc sehr ähnlich war und besonders zu medizinischen Zwecken verbraucht werden sollte; es ist in Wahrheit ein ganz feiner Wein und besonders beim Nachtisch ein Glas davon für die Gesundheit sehr zuträglich.

Man möge hieraus abnehmen was eine zweckmäßige Behandlung beim Anbau vermag. Die Versuche, welche der Herr N. Longworth in Cincinnati mit fremden Sorten machte, sind alle fehlgeschlagen, obgleich aus allen Gegenden große Quantitäten eingeführt wurden, und Arbeit und Kosten nicht gespart waren. Des fernern Versuchs werth,

empfehle ich die St. Peters, Perl, Frankenthaler, Chasselas Blanc und Royal, Diamant und den Traminer, diese Sorten befinden sich auch unter den von mir voriges Jahr eingeführten 34 Sorten. Durch Herrn Dr. Rehfus in Cincinnati, welcher jetziger Präsident der dortigen Weinbau-Gesellschaft ist, werden wir ferner hören, was aus seinen in diesem Jahre eingeführten 400 Sorten fremder Reben werden wird.

Es war dem Herrn N. Longworth vorbehalten, daß durch ihn die eigentliche Weincultur ins Große betrieben wurde, und unsere wilde Catawba Traube zu großer Ehre gedieh, da ein Wein von dieser Sorte erzielt wird, welcher bei guter Behandlung nichts zu wünschen übrig läßt, und auch was höchst wichtig ist, diese Sorte sich ganz besonders für schäumende Weine eignet, indem davon ein Sparkling Catawba gemacht wird, welcher gleich in den ersten Jahren mit dem französischen Champagner nicht nur concuriren konnte, sondern schon jetzt fast alle französische Sorten überflügelt hat, und was besonders bemerkenswerth ist, dieser Sparkling verursacht selbst bei ziemlich starkem Genuß andern Tags keine Unannehmlichkeiten, vielmehr ist man sehr gekräftigt und wie neu geboren. Dem Herrn N. Longworth gebührt die Ehre auch der Pioneer dieses Göttertrankes gewesen zu sein, und er betreibt die Fabrikation dieser Sorte Wein ins Große, indem er schon jetzt pr. Jahr mehr denn 100,000 Flaschen davon absetzt. Wie es aber häufig zu gehen pflegt, der Herr N. Longworth ist überflügelt, und die Sparklings von den H.H. P. u. G. Bogen, sowie von Werk in Cincinnati sind angenehmer, von vollerem feinerem kräftigen Wein, und außerordentlich selbst bei starker Session bekommlich, sie lassen die besten französischen Sorten hinter sich, und die Zeit wird nicht mehr ferne sein, wo dieser Wein in die alte Welt gesandt wird. Auch die sogenannten Dry oder Stillweine sind besser von Bogens; aber nichts übertrifft einen 1851r von Herrn Dr. Rehfus in Cincinnati, leider hat er nur noch einige hundert Gallonen davon, welche für eigenen Gebrauch nicht in den Markt kommen. Herr Dr. Rehfus treibt die Weincultur mit außerordentlicher Liebe und Sachkenntniß, seine Bereitung, Wartung und Pflege der Weine ist ausgezeichnet, und daher auch nicht anders zu erwarten, als daß er etwas außerordentliches erzeugt. Der Herr N. Longworth wird hoffentlich alles aufbieten, wenn auch nicht wieder der Erste zu werden, doch

wieder gleich zu kommen, was indeß jetzt sehr schwer fallen wird, da diese Herren Concurrenten hauptsächlich ihre eigenen Weinberge bebauen lassen und Kosten nicht gespart werden, Herr Longworth hingegen fast alles um die Hälfte bauen läßt, und wenn es dabei geht, wie bei anderer Ackerwirthschaft, dann nimmt es mich nicht Wunder, daß es wie hier geht, wo man höchst selten auf diese Weise zufrieden ist. Die eingetretene Concurrenz wird sehr gute Folgen haben, auch ein richtigeres Preis-Verhältniß stattfinden, und wir werden über nicht lange Zeit den Catawba von $1 bis 6 Dollars per Gallone haben, immer noch viel weniger Unterschied als beim Madeira, Port Wein, Französischen und Rhein Weinen.

Wir würden schon lange hier den Weinbau allgemein eingeführt sehen, wenn derselbe nicht erst 4—5 Jahre erforderte, ehe man Resultate erwarten kann, und diese auch fehlschlagen müssen, wenn nicht sachkundige Männer darüber her sind. Es ist im allgemeinen nicht des Yankees Sache eine Cultur anzugreifen, wo die Anlagen groß und Erfolge erst so spät und nach vielen Jahren eintreten können; allein die Deutschen, Schweizer und Franzosen wissen, sofern sie aus den Weingegenden kommen, oft sehr wohl damit umzugehen, und wenn diese erst den Amerikanern bewiesen haben, wie vortheilhaft ein Weinbau ist, dann werden sie sich beeilen auch ins Große Hand anzulegen. Eine Verzögerung des Anbaues mag auch besonders darin gelegen haben, daß früher seltener wie jetzt reiche Deutsche ins Land kamen, und unbemittelte Sachkundige erst andere Arbeiten nöthiger vorzunehmen hatten, große Liebhabereien dafür, können ihnen ohnehin nicht in Erinnerung liegen, da in Deutschland gerade unter den Weinbauern die bitterste Armuth herrscht, weil jede gute Lage und schöner Boden fast immer in den Händen der Reichen ist, und diese für ihren Wein oft das 4-fache und mehr machen. Dem ist hier aber nicht so, er kann sich in der Regel ohne Schwierigkeit für wenig Geld die besten Lagen acquiriren, und sofern er es nur 4—5 Jahre aushalten kann, ist er ein gemachter Mann, denn hier nimmt nicht erst die Regierung, Gutsherr oder Geistlichkeit durch Moststeuer, Fünften und Zehnten u. s. w., das beste davon, sondern er kann gleich den deutschen Cavalieren am Rhein, die auf ihre wenigen Acker so stolz sind mit ihnen in die Schranken treten, und es wird sich seiner ein ganz anderes Gefühl bemächtigen,

wenn er in guten Jahren auf 4—5 Acker 2000 Dollars baar Geld lösen kann, sein Ehrgeiz wird darin bestehen, Land genug zu erwerben, um dem Baron oder Grafen, welchen er verließ, sagen lassen zu können, er beneide ihn um seine Herrschaft nicht. Daß im Ohio Staate nicht von Deutschen die Cultur des Weines ausgegangen, ist daher sehr natürlich; und war es dem sehr ehrenwerthen für den Weinbau so hochverdienten Herrn Longworth vorbehalten die Bahn zu brechen; indessen mußten es doch Deutsche sein, welche seine Wünsche und Liebhaberei praktisch ins Leben riefen und schon jetzt zu dem bedeutenden Umfange brachten, wodurch die Umgegend von Cincinnati und die Ufer des Ohio das schönste Panorama und ein wahres Paradies geworden ist. Erst seit wenigen Jahren hat man den Catawba Wein richtig zu würdigen gelernt, und während er noch vor 3—5 Jahren nur 75 Cts. a $1 per Gallone kostete, wird er jetzt bis $2 per Gallone bezahlt, und obgleich die Cultur schon so bedeutend zugenommen hat, so hat sich die Consumption doch noch weit mehr extendirt, ein sicherer Beweis von der Vortrefflichkeit unseres Catawbas; und die Zeit wird hoffentlich nicht mehr fern sein, wo das viele giftige Zeug von Cette und Montpellier womit wir hier überschwemmt werden, wenn auch nicht gerade verboten, doch von selbst wegbleiben wird. Die Franzosen selbst wissen sehr wohl, wie gefährlich diese Weine sind, und genießen ihn nie anders als mit vielem Wasser vermischt.

Für Diejenigen, welche Weingärten anlegen wollen, rathe ich besonders so fern sie selbst die Cultur nicht verstehen, einen sachverständigen Mann zu engagiren, welcher aus einer Weingegend nicht nur hergekommen, sondern sich auch lediglich damit beschäftigt hat, denn leider ist fast in jeder Gemeinde eine abweichende Behandlungsart, und wenn gleich sie im allgemeinen auch oft dasselbe Ziel erreichen, so weiß es doch in der Regel jeder besser, wenige nehmen Vernunftgründe an, und bei einem Wechsel des Bebauers wird er verwerfen, was der erste oft mit großer Sorgfalt eingeleitet, nicht allein um sich wichtig zu machen, sondern auch aus Eitelkeit und Unwissenheit im allgemeinen. Man vermeide daher einen öftern Wechsel, benutze auch die Leute, so lange im Weingarten Arbeit ist, nicht anderweitig; denn bei keiner andern Arbeit kann er so nützlich sein, und nur wenn nichts mehr darin zu thun ist, gebe man ihnen andere Beschäftigung, vermeide auch noch die Möglichkeit, daß er

nicht zu viel Land für seine Kartoffeln und Korn nimmt, da er dann oft das nothwendige Hacken zu rechter Zeit versäumen wird, und wenn dies der Fall, so gebe man ihm ja gleich Hülfe, damit das Versäumte schnell nachgeholt wird.

Der Herr Major Adam im District Columbia hat sich um die Veredelung der Catawba Rebe große Verdienste erworben und ist dadurch ein Wohlthäter seiner Nation geworden. Herrn Longworth jedoch gebührt die Ehre, die Weincultur der Catawba und Weinbehandlung so praktisch und richtig gleich im Großen angefaßt zu haben, daß dadurch viele Nachfolger entstanden und er stets bemüht war durch Ankauf oder Bezahlung belohnender Preise aufzumuntern.

Mein hochverehrter Freund, Herr L. Rehfus in Cincinnati, von dem ich meine ersten 5000 Stück 1 und 2-jährige Setzlinge erhielt, betreibt die Weincultur mit besonderer Lust und Liebe, und da er mit dem chemischen Prozeß und Fermentation, welche der Wein durchzumachen, ganz vertraut ist, und ihm auch bei der Ablagerung und Umstechung sehr praktische und wissenschaftliche Behandlung widmet, so sind seine Weine auch höchst werthvoll, und werden nur auf Flaschen in Kisten verkauft.

In neuester Zeit hat sich auch der um die Pomologie in Amerika so hochverdiente berühmte Professor J. P. Kirtland in Rockport bei Cleveland durch seine Mittheilungen über Weincultur ꝛc. in Elliots Fruchtbuch oder der Amerikanische Fruchtziehende Führer in Baumschulen und Gärten sehr verdient gemacht, und empfehle ich dieses Werk jedem Gartenzüchtler. Wer noch keinen Wein angebaut hat, aber damit rasch vorwärts kommen will, kaufe für den Acker 1600 Stück 1—2-jährige gut mit Wurzeln versehene Pflänzlinge, womit er dann gleich seinen Weingarten einrichten kann, es ist dies jedenfalls vorzuziehen, da die Cultur so gut bei tragbaren als noch unfruchtbaren Stöcken stattfinden muß, wenn anders er für die folgenden Jahre einen guten kräftigen Wein erzielen will. Ist ihm aber die Zeit nicht zu lang um zum Ertrag zu kommen, so setze er Blind oder Schnittlinge im Herbst oder Frühjahr, wie ich solches bei der Behandlung mittheilen werde. Die deutsche Methode die Schnittlinge gleich wo sie bleiben sollen, zu setzen ist hier, der großen Kosten der Reinigung wegen unangebracht, wie man überhaupt in Deutschland so manches

thun kann, was hier der großen Kosten wegen, so wie des Mangels an Menschenhänden, unterbleiben muß.

Sobald in vielen Theilen Deutschlands der Wein zeitig (weich) wird, versammelt sich in jeder Ortschaft der Gemeinderath, sieht nach, und setzt einen Tag fest an welchem die Gärten geschlossen werden, niemand darf dann mehr, selbst der Eigenthümer nicht ohne specielle Erlaubniß der Vorsteher in seinen Garten. Kömmt die Zeit der Erndte, so wird wieder eine Versammlung von 12 Gemeinderäthen gehalten, und sie bestimmen für die verschiedenen Lagen den Tag, wo man beginnen darf. Diese strenge Maßregel ist erforderlich, weil die Gärten inzu vielen kleinen Theilen existiren, und wenn jeder nach Gefallen hinein dürfte, würde viel von den Nachbarn gestohlen, stets das Beste weggenommen und manches ruinirt, will jedoch jemand früher als allgemein verordnet mit der Erndte beginnen, so kann er dazu eine Erlaubniß lösen, allein dann sind ihm zwei Vorsteher beigeordnet, welche er bezahlen muß; die Schließung der Weinberge währt nach Umständen von 6—10 Wochen. Wenn hier in Amerika die Weinberge auch eine gewisse Zeit vom Eigenthümer geschlossen würden, wäre nicht zu verwerfen, da häufig unberufene Gäste Schaden anrichten können, so wie sich die Amerikanische Jugend in Folge ihrer Erziehung meistens Einbrüche erlaubt, sehr oft bei noch unreifer Frucht, und oft großen Schaden veranlaßt.

Die Amerikanische Weintraube.

(Vitis labrusca Linnei.)

Fast in jedem Theile der Ver. Staaten, wird die wilde Weintraube in ihrem wilden Zustande wachsend gefunden.

Diese sind in Klassen eingetheilt, als die vitis labrusca, welche unsere gewöhnliche Fuchstraube ist, und von welcher wir noch jetzt annehmen, daß sie zufällige Setzlinge der Diana, Catawba und Isabella sind, und die Frost Weintraube vitis cordifolia, auch vitis vulpina, frost grape genannt, können vielleicht die Eltern der Elsinburg und Clinton Trauben gewesen sein.

Ausdauernd und beinahe an Delicatesse kömmt die Catawba manchen ausländischen Sorten gleich, und man kann sagen: daß sie die Begleiter unserer vorgerückten Civilisation gewesen sind, auch wird hoffentlich die Zeit nicht mehr fern sein, wo fast jeder Amerikaner unter seinem eigenen Wein sitzen, und die Frucht davon genießen wird. Sie werden unser Land zu ein Wein producirendes Land machen, wenn gleich wiederholte Versuche und Fehlschlagen mit ausländischen Sorten stattfanden. Unser einheimischer Wein allein schon ist bestimmt, Millionen zur Wohlhabenheit und auch Mäßigkeit, dem Charakter des Amerikaners angemessen, zu verhelfen. Berichte von einer Masse von Weintrauben sind gemacht, welche auf dem reichen Boden unserer Thäler und an unsern Hauptflüssen wachsen; aber wenn wir Alter mit in Betracht nehmen, so wird alles übertroffen durch einen Catawba Weinstock, welcher auf der Kellys Insel im Erie See wächst. Nachdem er erst 3 Jahre gesetzt, hatte er schon eine Länge von 300 Fuß erreicht und einen Umkreis nahe dem Grunde des Hauptstammes von 5 Zoll und hatte das Jahr schon 200 Pfd. Frucht getragen. Das Geheimniß dieses außerordentlichen Wachsens, liegt in dem mit Kalk übermäßig geschwängerten Boden, und weil das Waschwasser, Seifenlauge ꝛc. aus dem Hause nahe an den Wurzeln vorbeirinnt. Auf dieser Insel wird der Wein nicht nur vollkommen reif, sondern er besitzt auch all das Bouquet und Aroma, was von Kennern so sehr geschätzt wird.

Historisches über den Weinstock.

Der Weinstock wurde am ersten in Asien, Afrika und Europa cultivirt. Noah pflanzte wie aus der heiligen Schrift hervorgeht am Fuße des Gebirges Ararat die ersten Weinberge, demzufolge man auch das mittlere Asien als das Vaterland des Weinstocks betrachtet, und unter den Segnungen des gelobten Landes sind versprochen und hervorgehoben, Weizen, Gerste und Wein. Durch Egyptische und Phönizische Colonien, wurde er an den Gestaden des Mittelländischen Meeres verbreitet.

Daß der Weinbau schon den alten Griechen bekannt war, ersehen wir aus ihren Mythen, wonach die Erfindung des Kelterns ihrem Gotte Bachus zugeschrieben wird. Plinius sagt, daß Bachus der erste war, welcher eine Krone trug und als der Gott des Weins verehrt wurde, seine Krone war aus Trauben mit Weinblättern geformt.

Zu Romulus Zeiten finden wir den Weinstock schon in Italien angepflanzt; er suchte jedoch die Verbreitung zu verhindern, bis daß sein Verbot als unausführbar niedergeschlagen wurde. Alsdann wurde die allgemeine Cultur wieder aufgemuntert, und stieg so bedeutend, daß es nothwendig wurde, den Gebrauch des Weins wieder durch strenge Gesetze zu beschränken. Es war sogar zu einer Zeit den Frauen verboten zu irgend einer Zeit bei Todesstrafe Wein zu genießen, und nur Männer, wenn sie das 30. Jahr erreicht hatten, durften erst Wein trinken. Unter der Regierung des Julius Cäsar kam er nach Gallien, dem jetzigen Frankreich. Daß die Cultur des Weins schon vor Christus Zeiten bekannt war, ersehen wir aus der Geschichte, daß selbst unser Erlöser als es bei einer Hochzeit an Wein gebrach, Wasser in Wein verwandelte; woraus man doch mit Recht schließen darf, daß schon unser Heiland den Wein für erforderlich hielt, um bei passenden Gelegenheiten das Herz zu erfreuen und den Menschen in fröhliche Stimmung zu versetzen. Im Jahr 282 nach Christi Geburt erhielten die Gallier, Spanier und Britten vom Kaiser Probus die Erlaubniß, Wein anzubauen. Einige Zeit später wurde auch in Deutschland, vorzüglich am Rheine, der Weinbau eingeführt, von wo er sich, nachdem man die ungeheuren Waldungen gelichtet, der Boden sich gehörig ausgetrocknet und erwärmt hatte, und das Clima dadurch milder geworden war, nach und nach in die nördlichen Länder verbreitete.

Cato berichtet, daß es Gebrauch war bei Verwandten sich zu küssen, um sich zu vergewissern, ob sie auch Wein genossen hätten. Plinius erzählt von einem berühmten Römer, dessen Besitzung nahe bei Rom gelegen, daß er diese derart vergrößert und verbessert habe, daß er das Produkt für 400,000 Sesterces a £8. 1 Shill. 5½ d. per Sesterces verkaufte, welches ja besonders zu damaliger Zeit als eine ganz enorme Summe zu betrachten ist. Der Wein war schon bei den heidnischen Nationen hochgeschätzt, und die Erfindung des Weins schreibt man bei den Egyptiern dem Osiris zu, bei den Lateinern dem Saturn, und die Griechen erhoben Bachus zu dem Range einer Gottheit, weil er den Wein vom glücklichen Arabien eingeführt hatte.

Zu verschiedenen Zeiten der Weltgeschichte war der Anbau des Weines durch strenge Gesetze untersagt, aber seit dem 12. Jahrhundert hat man der Cultur einen neuen Impuls gegeben, welche sich über alle Theile Europas verbreitete, und wir finden jetzt noch die Ufer und Thäler des Rheines, die Berge von Ungarn und der Schweiz, die Ebenen von Frankreich und Italien mit mehr denn 200 Sorten Wein angebaut. In Frankreich wird die Burgunder Traube als die geschätzteste aller Sorten anerkannt, und von dreien derselben der weltberühmte Champagner fabricirt. Die Deutschen und Schweizer Trauben sind zur Weinproduktion sehr geschätzt und 4—5 Sorten daron wegen ihres fruchtbaren und regelmäßigen Ertrags und schöner Qualität weltberühmt. Die Madeira Trauben sind für Wein höchst berühmt. Die Tafeltrauben in Frankreich sind besonders die Chasselas, die Frontignacs und die Muscateller.

Die Quantität Wein, welche in Frankreich producirt wird, kann auf 900 Millionen Gallonen jährlicher Ertrag angenommen werden, wozu nahe an 5 Millionen Acker erforderlich sind.

Obgleich erzählt wird, daß schon 1564 von einer einheimischen Traube in Florida, Wein gemacht sein soll, so ist doch niemals von irgend einem Weingarten von irgend einer Bedeutung in den Ver. Staaten Erwähnung geschehen, bis zur Zeit als die zu Vevay und Neu Harmonie in Indiana und Lexington in Kentucky im Jahre 1812 angelegt wurden, allein schon nach wenig Jahren wieder eingingen, vermuthlich weil diese Schweizer zu hartnäckig an ihren selbst importirten Schweizer Reben zu fest hielten.

Jefferson spricht seine Ansicht dahin aus, daß kein Volk

dem Trunke ergeben ist, da wo Wein gebaut wird, und derselbe billig ist, und keine Nation nüchtern, da wo durch die Theure des Weins derselbe durch andere Spirituosen ersetzt wird. Der Wunsch, diese Behauptung zu unterstützen und in Beispielen für Amerika zur Wahrheit zu bringen, kann nur am besten und raschesten erfüllt werden, wenn jeder Farmer einen kleinen Platz zur Weincultur herrichtet, da sich fast überall auf jeder Besitzung passende Plätze dafür finden; und in wenigen Jahren werden hier die Erfolge beispiellos groß sein, nicht allein weil Clima und Boden sich so gut dafür eignen, welches die Natur schon sattsam dadurch beweist, daß die Wälder voll von wilden Reben sind, sondern auch weil die außerordentliche Productivität, die Kosten, welche allerdings nicht unbedeutend sind, überreichlich belohnt, und schon jetzt bei der Vortrefflichkeit unseres Catawba Weins, der unverfälscht, gehörig abgelagert, richtig behandelt wird, mit den edelsten Sorten aller übrigen Weinländer ruhig die Concurrenz betreten kann, auch noch den großen Vortheil vieler andern Länder voraus haben, daß unser Catawbawein früher, wohl 2 Jahre gegen Deutschlands und Frankreichs gute Sorten, zum Consum gebracht werden kann. Wir wissen bis jetzt noch gar nicht, welch einen großen Schatz unser Boden uns bietet, und wie wir zum Heil und Wohl der Menschheit, diese edle Gabe Gottes nicht blos als Medizin zu benutzen brauchen, sondern auch durch vernünftigen Genuß, das Herz erfreuen, die Gesundheit erhalten und befestigen können, und somit die Temperenz-Gesetze nicht nur unnöthig, sondern auch die großen Allarmirungen, Anfeindungen und Rohheiten, welche durch den Genuß der Spirituosen so häufig entstehen, beseitigen können; insonderheit dem fressenden Krebs der Moralität durch Denunciationen vorbeugen und uns der persönlichen Freiheit nicht ferner beraubt wissen. Doktoren haben schon in Rücksicht auf medizinische Zwecke und Gesundheits halber auf Einrichtung von Weingärten in unserm Lande hingewiesen und aufgemuntert. Mein hochachtbarer Freund der Herr Professor Dr. J. P. Kirtland in Rockport, sagt schon 1842, daß er während seiner 25-jährigen Praxis, Wein als Medizin und wohlthätig, da wo Reizmittel erforderlich waren, angewandt hat, und da er der Ansicht ist, daß starke Getränke bei täglicher Benutzung zur Erhaltung der Gesundheit nachtheilig sind, so spricht er schon seine Ueberzeugung dahin aus, daß wir in unserm eigenen Lande einen eben so reinen und ge-

finden Wein produziren können, der nicht allein allen medinischen Wünschen entspricht, sondern auch die importirten häufig vermischten, ja oft giftigen Weine abschafft, welche häufig genug unter den Namen Madeira und Portwein den Weg zu dem Krankenbette finden.

Die meisten in diesem Lande angelegten Weingärten waren früher von ausländischen Reben, welche indessen, da sie keinen Erfolg hatten, von einheimischen ersetzt worden sind, und bis jetzt sind nur 2 Sorten, die Catawba und die Schuylkill als in Ausdehnung begriffen und passend für Weinproduktion anerkannt worden. Es darf nicht angenommen werden, daß an den Ufern und den Bergen am Ohio allein mit Erfolg Wein gebaut werden kann und nur dort die Ausbreitung statt finden könne, im Gegentheil fast überall im ganzen Ohio Staate und dem Westen wo durch richtige Anwendung von Dünger, der dem Wein entspricht und welcher dem Grunde fehlen sollte, ein eben so großer wenn nicht besserer Erfolg wie am Ohio stattfinden kann, wie dies Seneca County und Kelleys Insel am besten beweisen.

Der ganze Westen mit seinen Prairien, reich an allen Bestandtheilen für die Weintraube (wenn wir Pottasche und wahrscheinlich auch die Zerlegung der Phosphorsäure abrechnen) ist für immense Weingärten bestimmt, und mit keinen größern Auslagen für bestehende erfolgreiche Cultur geeignet, als die Weingärten des Rheines in Amerika, weil dort der Bau von den dem Boden inwohnenden natürlichen Bestandtheilen abhängig ist, und dadurch schon eine Verfehlung gezeigt durch Fäulniß, welche durch Benutzung vom Dünger in Gestalt von Pottasche und Knochenmehl, dennoch nicht hat ersetzt werden können.

Nördlich von 42 Breite ° mag es bezweifelt werden, ob der Wein von dem besten daselbst bis jetzt bekannten Sorten hinreichenden Zuckerstoff enthalte, um den Vergleich mit den weiter südlich gelegenen auszuhalten. In neuerer Zeit wurden damit vorzüglich im südlichen Rußland Versuche gemacht, und zwar in der Krim, welche einen günstigen Erfolg hatten.

Wie weit sie nördlich gelingen werden, hängt von der Beschaffenheit des Bodens, seiner Exposition und dem zu erwartenden Clima ab, wenn dieses erst einmal durch höhere Cultur der Wälder jenem anderer Länder von gleichen Breitengraden ähnlicher werden wird. — In Asien widerstreitet

der Mahallebismus mehr oder weniger der Ausbreitung des Weinbaus; er hat daher auch in diesem Erdtheile die nördlichste Grenze, welche Kunst und Betriebsamkeit ihm vorzeichnen könnten, noch nicht erreicht; Amerika steht jetzt noch fast in demselben Verhältnisse zur Weincultur, abgesehen von dem herrlichen Sparkling Catawba, wie früher Deutschland und Frankreich; denn er kann füglicherweise im Innern so schnell nicht überall angebaut werden, da die sehr großen Waldungen im Innern das Clima noch zu feucht lassen. In Californien besteht schon seit längerer Zeit, zwischen dem 35. u. 37. Grad der Breite ein Weinbau, u. soll schönen Wein, auch für die Tafel große Reben, die fein sein sollen, liefern, noch habe ich jedoch nichts von beiden gesehen, meine Bemühungen Setzlinge davon zu erhalten, sind noch bis jetzt vergeblich gewesen. In Afrika wird vorzüglich im nördlichsten und südlichsten Theile Weinbau getrieben. Der Cap Wein, welcher auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung gezogen wird, ist von besonders kräftiger Natur; aber der Madeira überbietet alles, da dort die Pipe von 25 £ bis zu 800 £ St. verkauft wird, während der Teneriffe, welcher am meisten die Reise in die Welt und besonders nach Amerika unter dem Namen von Madeira antritt, am Platze nicht mehr wie 5 – 25 £ St. per Pipe kostet.

Auf der nördlichen Halbkugel wird heute zu Tage zwischen dem 15. und 51. Grade der Breite Weinbau getrieben; in Deutschland findet man ihn sogar noch unter dem 53. Grade. Gewöhnlich nimmt man in Europa die Länder, welche zwischen dem 40. und 50. Grade der Breite liegen, als die geeignetesten zu einem vortheilhaften Weinbau an; indem diese die besten Weine liefern.

Je weiter gegen Süden, desto höher muß der Standort der Reben an den Bergen sein. Vom 40. Grade nach dem Aequator hin, steht er besser an der mitternächtlichen Seite der Berge, als an der mittägigen, weil dadurch die Einwirkung der brennenden Sonnenhitze Schranken gesetzt und diese gemildert wird. Nach Norden hin findet das umgekehrte Verhältniß statt. Hier müssen die der Sonne zugekehrten Bergwände die Sonnenstrahlen auffangen und gewissermaßen verstärken.

Je mehr Luft und Wärme bei mäßiger Feuchtigkeit dem Weinstocke hier zu Theil wird, desto besser ist es.

Beschreibung des Weinstocks.

Der Weinstock ist ein Rankengewächs, im Zustande der Wildheit, kriegt er wie die Brombeerstaude an der Erde fort, bis seine Ranken einen Gegenstand gefunden haben, an dem sie sich in die Höhe winden können, und dieser Neigung kömmt man durch Pfähle, Spaliere, Bogengänge, Mauern ꝛc zur Hülfe. Es giebt eine große Menge Abarten, die in Folge von Cultur, Boden, Clima oder Standort in der Güte, Größe, Farbe und im Geschmacke sehr von einander abweichen. Bald wird durch Versetzung in ein anderes Clima dieselbe Sorte veredelt, bald verliert sie an ihrer ursprünglichen Güte. So ist der Capwein ein Erzeugniß der Burgunder Reben. Auf kein Obst haben Boden, Lage und Clima so großen Einfluß, als auf die Traube. Die Hauptwurzel des Weinstocks geht meist senkrecht in den Boden. Ihr unterster Theil heißt Fuß, aus dem die Fußwurzeln entstehen, weiter hinaus aus derselben die Seitenwurzeln, an welchen sich die Faser, Haar- und Saugwurzeln wie dünne Zweige an Aesten befinden. Diese Faserwurzeln theilen sich in immer feinere Zweige. Am nächsten an der Oberfläche der Erde, wachsen aus dem Kopfe und den obersten Augen des Wurzelstammes die feinen Thauwurzeln auch Bart genannt, hervor. Aus dem holzigen Wurzelstocke kommen mehrere Triebe hervor, welche in grünem Zustande Lohden, verholzt, Reben genannt werden, woran die innere weich und grün ist, und mit dem festen Holze zusammenhängt, die äußere aber holzig ist. Bei Stöcken mit weißen Trauben ist sie hellbraun; bei Stöcken mit rother oder blauer Frucht ist sie dunkler gefärbt. Gewöhnlich löst sie sich im zweiten Jahre von der Rebe ab. An diesen befinden sich in ungleichem Abstande Knoten, an denen die Blätter sitzen. Unter der Wurzel des Blattstieles bilden sich im Laufe des Sommers zwei Augen, wovon sich gewöhnlich eines entwickelt und einen Trieb macht. Das andere Auge, welches dick, stumpf, dicht mit Schuppen bedeckt und einer feinen Wolle überzogen ist, bleibt unentwickelt bis zum nächsten Frühjahre. Den beiden Augen gegenüber, kömmt entweder gar nichts, oder eine Traube, oder eine Ranke, auch Gabel, Schlinge oder Klammer genannt hervor, wovon letztere anfangs grün und saftig, später aber braun und holzig ist, und der Rebe als Halter und Stützpunkt dient. Das Blatt ist in 3, meistens aber in 5 Lappen getheilt, deren Einschnitte bald mehr

dem Trunke ergeben ist, da wo Wein gebaut wird, und derselbe billig ist, und keine Nation nüchtern, da wo durch die Theure des Weins derselbe durch andere Spirituosen ersetzt wird. Der Wunsch, diese Behauptung zu unterstützen und in Beispielen für Amerika zur Wahrheit zu bringen, kann nur am besten und raschesten erfüllt werden, wenn jeder Farmer einen kleinen Platz zur Weincultur herrichtet, da sich fast überall auf jeder Besitzung passende Plätze dafür finden; und in wenigen Jahren werden hier die Erfolge beispiellos groß sein, nicht allein weil Clima und Boden sich so gut dafür eignen, welches die Natur schon sattsam dadurch beweist, daß die Wälder voll von wilden Reben sind, sondern auch weil die außerordentliche Productivität, die Kosten, welche allerdings nicht unbedeutend sind, überreichlich belohnt, und schon jetzt bei der Vortrefflichkeit unseres Catawba Weins, der unverfälscht, gehörig abgelagert, richtig behandelt wird, mit den edelsten Sorten aller übrigen Weinländer ruhig die Concurrenz betreten kann, auch noch den großen Vortheil vieler andern Länder voraus haben, daß unser Catawbawein früher, wohl 2 Jahre gegen Deutschlands und Frankreichs gute Sorten, zum Consum gebracht werden kann. Wir wissen bis jetzt noch gar nicht, welch einen großen Schatz unser Boden uns bietet, und wie wir zum Heil und Wohl der Menschheit, diese edle Gabe Gottes nicht blos als Medizin zu benutzen brauchen, sondern auch durch vernünftigen Genuß, das Herz erfreuen, die Gesundheit erhalten und befestigen können, und somit die Temperenz-Gesetze nicht nur unnöthig, sondern auch die großen Allarmirungen, Anfeindungen und Rohheiten, welche durch den Genuß der Spirituosen so häufig entstehen, beseitigen können; insonderheit dem fressenden Krebs der Moralität durch Denunciationen vorbeugen und uns der persönlichen Freiheit nicht ferner beraubt wissen. Doktoren haben schon in Rücksicht auf medizinische Zwecke und Gesundheits halber auf Einrichtung von Weingärten in unserm Lande hingewiesen und aufgemuntert. Mein hochachtbarer Freund der Herr Professor Dr. J. P. Kirtland in Rockport, sagt schon 1842, daß er während seiner 25-jährigen Praxis, Wein als Medizin und wohlthätig, da wo Reizmittel erforderlich waren, angewandt hat, und da er der Ansicht ist, daß starke Getränke bei täglicher Benutzung zur Erhaltung der Gesundheit nachtheilig sind, so spricht er schon seine Ueberzeugung dahin aus, daß wir in unserm eigenen Lande einen eben so reinen und ge-

finden Wein produziren können, der nicht allein allen medinischen Wünschen entspricht, sondern auch die importirten häufig vermischten, ja oft giftigen Weine abschafft, welche häufig genug unter den Namen Madeira und Portwein den Weg zu dem Krankenbette finden.

Die meisten in diesem Lande angelegten Weingärten waren früher von ausländischen Reben, welche indessen, da sie keinen Erfolg hatten, von einheimischen ersetzt worden sind, und bis jetzt sind nur 2 Sorten, die Catawba und die Schuylkill als in Ausdehnung begriffen und passend für Weinproduktion anerkannt worden. Es darf nicht angenommen werden, daß an den Ufern und den Bergen am Ohio allein mit Erfolg Wein gebaut werden kann und nur dort die Ausbreitung statt finden könne, im Gegentheil fast überall im ganzen Ohio Staate und dem Westen wo durch richtige Anwendung von Dünger, der dem Wein entspricht und welcher dem Grunde fehlen sollte, ein eben so großer wenn nicht besserer Erfolg wie am Ohio stattfinden kann, wie dies Seneca County und Kelleys Insel am besten beweisen.

Der ganze Westen mit seinen Prairien, reich an allen Bestandtheilen für die Weintraube (wenn wir Pottasche und wahrscheinlich auch die Zerlegung der Phosphorsäure abrechnen) ist für immense Weingärten bestimmt, und mit keinen größern Auslagen für bestehende erfolgreiche Cultur geeignet, als die Weingärten des Rheines in Amerika, weil dort der Bau von den dem Boden inwohnenden natürlichen Bestandtheilen abhängig ist, und dadurch schon eine Verfehlung gezeigt durch Fäulniß, welche durch Benutzung vom Dünger in Gestalt von Pottasche und Knochenmehl, dennoch nicht hat ersetzt werden können.

Nördlich von 42 Breite ° mag es bezweifelt werden, ob der Wein von dem besten daselbst bis jetzt bekannten Sorten hinreichenden Zuckerstoff enthalte, um den Vergleich mit den weiter südlich gelegenen auszuhalten. In neuerer Zeit wurden damit vorzüglich im südlichen Rußland Versuche gemacht, und zwar in der Krim, welche einen günstigen Erfolg hatten.

Wie weit sie nördlich gelingen werden, hängt von der Beschaffenheit des Bodens, seiner Exposition und dem zu erwartenden Clima ab, wenn dieses erst einmal durch höhere Cultur der Wälder jenem anderer Länder von gleichen Breitengraden ähnlicher werden wird. — In Asien widerstreitet

der Muhamedismus mehr oder weniger der Ausbreitung des Weinbaus; er hat daher auch in diesem Erdtheile die nördlichste Grenze, welche Kunst und Betriebsamkeit ihm vorzeichnen könnten, noch nicht erreicht; Amerika steht jetzt noch fast in demselben Verhältnisse zur Weincultur, abgesehen von dem herrlichen Sparkling Catawba, wie früher Deutschland und Frankreich; denn er kann füglicherweise im Innern so schnell nicht überall angebaut werden, da die sehr großen Waldungen im Innern das Clima noch zu feucht lassen. In Californien besteht schon seit längerer Zeit, zwischen dem 35. u. 37. Grad der Breite ein Weinbau, u. soll schönen Wein, auch für die Tafel große Reben, die fein sein sollen, liefern, noch habe ich jedoch nichts von beiden gesehen, meine Bemühungen Setzlinge davon zu erhalten, sind noch bis jetzt vergeblich gewesen. In Afrika wird vorzüglich im nördlichsten und südlichsten Theile Weinbau getrieben. Der Cap Wein, welcher auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung gezogen wird, ist von besonders kräftiger Natur; aber der Madeira überbietet alles, da dort die Pipe von 25 £ bis zu 800 £ St. verkauft wird, während der Teneriffe, welcher am meisten die Reise in die Welt und besonders nach Amerika unter dem Namen von Madeira antritt, am Platze nicht mehr wie 5 – 25 £ St. per Pipe kostet.

Auf der nördlichen Halbkugel wird heute zu Tage zwischen dem 15. und 51. Grade der Breite Weinbau getrieben; in Deutschland findet man ihn sogar noch unter dem 53. Grade. Gewöhnlich nimmt man in Europa die Länder, welche zwischen dem 40. und 50. Grade der Breite liegen, als die geeignetesten zu einem vortheilhaften Weinbau an; indem diese die besten Weine liefern.

Je weiter gegen Süden, desto höher muß der Standort der Reben an den Bergen sein. Vom 40. Grade nach dem Aequator hin, steht er besser an der mitternächtlichen Seite der Berge, als an der mittägigen, weil dadurch die Einwirkung der brennenden Sonnenhitze Schranken gesetzt und diese gemildert wird. Nach Norden hin findet das umgekehrte Verhältniß statt. Hier müssen die der Sonne zugekehrten Bergwände die Sonnenstrahlen auffangen und gewissermaßen verstärken.

Je mehr Luft und Wärme bei mäßiger Feuchtigkeit dem Weinstocke hier zu Theil wird, desto besser ist es.

Beschreibung des Weinstocks.

Der Weinstock ist ein Rankengewächs, im Zustande der Wildheit, kriegt er wie die Brombeerstaude an der Erde fort, bis seine Ranken einen Gegenstand gefunden haben, an dem sie sich in die Höhe winden können, und dieser Neigung kömmt man durch Pfähle, Spaliere, Bogengänge, Mauern ꝛc zur Hülfe. Es giebt eine große Menge Abarten, die in Folge von Cultur, Boden, Clima oder Standort in der Güte, Größe, Farbe und im Geschmacke sehr von einander abweichen. Bald wird durch Versetzung in ein anderes Clima dieselbe Sorte veredelt, bald verliert sie an ihrer ursprünglichen Güte. So ist der Capwein ein Erzeugniß der Burgunder Reben. Auf kein Obst haben Boden, Lage und Clima so großen Einfluß, als auf die Traube. Die Hauptwurzel des Weinstocks geht meist senkrecht in den Boden. Ihr unterster Theil heißt Fuß, aus dem die Fußwurzeln entstehen, weiter hinaus aus derselben die Seitenwurzeln, an welchen sich die Faser, Haar- und Saugwurzeln wie dünne Zweige an Aesten befinden. Diese Faserwurzeln theilen sich in immer feinere Zweige. Am nächsten an der Oberfläche der Erde, wachsen aus dem Kopfe und den obersten Augen des Wurzelstammes die feinen Thauwurzeln auch Bart genannt, hervor. Aus dem holzigen Wurzelstocke kommen mehrere Triebe hervor, welche in grünem Zustande Lohden, verholzt, Reben genannt werden, woran die innere weich und grün ist, und mit dem festen Holze zusammenhängt, die äußere aber holzig ist. Bei Stöcken mit weißen Trauben ist sie hellbraun; bei Stöcken mit rother oder blauer Frucht ist sie dunkler gefärbt. Gewöhnlich löst sie sich im zweiten Jahre von der Rebe ab. An diesen befinden sich in ungleichem Abstande Knoten, an denen die Blätter sitzen. Unter der Wurzel des Blattstieles bilden sich im Laufe des Sommers zwei Augen, wovon sich gewöhnlich eines entwickelt und einen Trieb macht. Das andere Auge, welches dick, stumpf, dicht mit Schuppen bedeckt und einer feinen Wolle überzogen ist, bleibt unentwickelt bis zum nächsten Frühjahre. Den beiden Augen gegenüber, kömmt entweder gar nichts, oder eine Traube, oder eine Ranke, auch Gabel, Schlinge oder Klammer genannt hervor, wovon letztere anfangs grün und saftig, später aber braun und holzig ist, und der Rebe als Halter und Stützpunkt dient. Das Blatt ist in 3, meistens aber in 5 Lappen getheilt, deren Einschnitte bald mehr

oder weniger tief sind. Der Rand ist verschieden gezahnt, bald fein und stumpf, bald tief und spitz, bei manchen ist es auch gar nicht der Fall. Der Blattstiel ist meist stark, auf der obern Seite platt, auf der untern abgerundet. Die Farbe der Blätter ist meistens ein schönes hellgrün, welches nach eingetretenen Frösten im Herbst gelb oder roth wird, je nachdem die Stöcke rothe oder weiße Trauben hervorbringen.

Die jungen Triebe (Lohden) bringen gewöhnlich 1 bis 3, bei sehr tragbaren Sorten auch wohl 4—5 Blüthen hervor, die Ende Mai oder Anfangs Juni erscheinen und meist vom 3. bis zum 7. Knoten des Triebes sitzen. Sie bestehen aus grünen Kügelchen die an kleinen Stielen traubenförmig an einem gemeinschaftlichen Stiele sich befinden; haben sich die Kügelchen geöffnet, so sieht man vier bis sechs grüne Blumenblättchen, welche vier bis sechs ziemlich lange Staubfäden einschließen. In der Blüthezeit ist Morgens und Abends ein sehr angenehmer Reseda-Geruch. Die Blumenblättchen umgeben einen Fruchtknoten, dem es jedoch am Griffel fehlt. Aus diesem Fruchtknoten entsteht dann eine fleischige, saftige Beere, die, je nach der Sorte, entweder weiß, roth, blau, schwärzlich, grün ꝛc., groß oder klein und mit einer dünnen, mehr oder weniger harten oder zähen Haut umgeben ist. In der Beere befinden sich ein bis zwei, oft aber auch drei bis fünf längliche, ziemlich harte Kerne, welche eine ganz kleine Mandel umgeben, die einen scharfen und zusammenziehenden Geschmack hat. Die Traubenstiele sind bald lang, bald kurz, bald dünn, bald dick, ebenso die Trauben, deren Beeren bald locker, bald dicht aneinandersitzen und mehr oder weniger große Nebenäste haben, die häufig als Kennzeichen bei der Klassifikation dienen.

Die Vermehrung des Weinstocks geschieht 1. durch Samen.

Die natürlichste Wiedererzeugung einer Pflanze geschieht durch die Aussaat ihres Samens. Bei dem Weinstocke wird diese selten angewandt und lediglich dazu benutzt, um eine neue Sorte Wein zu erzeugen. Die aus Samen erzogenen Stöcke pflegen später zu tragen (meist sind sechs

bis zehn Jahre nöthig), sondern auch selten die nämliche Sorte, von welcher er genommen wurde, liefern. Oft ist man so glücklich, auf diese Art ganz neue vorzügliche Sorten zu erhalten. Auch hat man den Vortheil, daß die aus dem Samen erzogenen Pflanzen mehr mit dem örtlichen Klima übereinstimmen und deshalb eine größere Ausdauer, Festigkeit des Holzes ꝛc. erhalten.

Um mit Erfolg Traubenkerne zu säen, muß man die Trauben bis gegen das Frühjahr aufheben. Wenn sie faulen, so werden die Kerne um so reifer, und zum Keimen geschickter. Man säet sie dann in flache Töpfe, die mit Löchern versehen und mit guter, leichter, vegetabilischer, mit ganz verrottetem Dünger gemischter Erde gefüllt sind, und bedeckt sie einen halben Zoll mit Erde. Man stellt die Töpfe entweder in ein Mistbeet oder an die Sonnenseite einer freistehenden Mauer bis zum Rande ein, so daß sie gegen Nachtfröste, kalte Regen, Mäuse ꝛc. geschützt sind. Wären die aufgehenden Pflanzen im 1. Jahre zum Versetzen noch zu schwach, so läßt man sie noch ein Jahr in den Töpfen, hält sie rein und schützt sie wider Frost und Nässe; sind sie kräftig und stark, so hebt man sie im zweiten Frühlinge mit dem Erdballen aus und verpflanzt sie in das freie Land, und zwar in warm liegende Beete. Man läßt sie den Sommer hindurch ruhig wachsen, hält sie stets vom Unkraut rein, und bedeckt sie vor dem Winter mit Reisig, Erde oder dergl. Im dritten Frühjahre werden sie, wenn sie stark genug sind, angeschnitten, rein gehalten, zuweilen etwas mit verdünnter Mistjauche begossen und im Herbste wider die Kälte geschützt, wenn es nöthig ist. Nun wird die Cultur, wie bei den durch Stecklinge gezogenen Weinstöcken fortgesetzt. Sind die Sämlinge gleich der Sorte, von welcher der Samen genommen wurde, so ist vorzüglich zu untersuchen, ob keine Stöcke sich darunter befinden, die früher reifen, da dieses bei übrigens gleichen Eigenschaften schon ein sehr bedeutender Vortheil wäre. Wenn z. B. bei Catawba-Samen sich eine früher reifende Sorte entwickelte, so wäre diese, wenn sie sonst der Catawba gleich käme, unschätzbar. In letzter Zeit sind große Prämien in den Zeitungen bekannt gemacht, welche Denjenigen zu Theil werden sollen, die eine dauerhaftere und bessere Sorte, passend für Wein, als diejenige der Catawba ist, produziren. Einige sehr fruchtbare Sorten, von der vitis vinevera mit dem Blüthenstaube von der vitis labrusca oder umgekehrt, wird die Art und Weise sein,

um mit einiger Aussicht auf Erfolg zu rechnen. Fortpflanzung unserer wilden Rebe vermehrt nur die Größe derselben, ohne deren Character zu verbessern.

Fortpflanzung des Weinstockes

2. durch Blind-, Blos- oder Knothölzer, Schnitt- oder Stecklinge.

Bei der Wahl des Blindholzes ist vorzüglich darauf zu sehen, daß man die Sorte, welche man anpflanzen will, rein erhalte. Hat man unter den Stöcken die Wahl, so nehme man es von solchen, welche in der ersten Zeit der Tragbarkeit stehen, und kann es geschehen, so suche man unter diesen die aus, welche sich durch ihre Güte und Fruchtbarkeit oder auch frühere Reife auszeichnen. In geringen Weinjahren muß man gar kein Blindholz anschneiden, indem die Reben nicht gehörig ausgezeitigt und erkräftigt sind. Von alten Stöcken bleiben die Wurzelreben stets schwach und schlecht treibend. Von den vorigjährigen Trieben nehme man zu Blindholz vorzugsweise solche Reben, die mit engen Gliedern und dicken Knoten versehen sind, da diese am stärksten treiben. Lassen sich aus ihnen zwei schneiden, so ist das unterste das beste, da das obere Holz meistens nicht stark oder reif genug ist. Alles zu markige Holz ist möglichst zu vermeiden, da es nicht so leicht anwächst, und mehr dem Anfaulen ausgesetzt ist. Zweijähriges Holz zu nehmen, wie es in einigen Gegenden geschieht, ist nicht gut, weil die Augen am zweijährigen Holze mehr verholzt sind und nicht so gut treiben, auch weil die Wunden nicht so leicht vernarben; deshalb ist es auch nicht anzurathen, an den einjährigen Trieben noch altes Holz stehen zu lassen; der Anschnitt fault und hinterläßt eine bedeutende, sich nur schwer vernarbende Wunde, die das Leben des Stockes oft gefährdet. Dagegen kommen aus dem Wulste, welcher den Ansatz des jungen Holzes aus dem zweijährigen bildet, die besten und kräftigsten Wurzeln hervor, auch schließt sich von hier aus die Wunde am Leichtesten. Fängt das Blindholz an zu wachsen, so kann man deutlich erkennen, wie die unteren Knoten der zerschnittenen Rinde anschwellen und den sich erzeugenden Wurzeln zur Basis dienen. Vor und nach vernarbt der

Schnitt gänzlich. Die Länge der Blindhölzer beträgt am besten ein und ein viertel bis ein und drei viertel Fuß, mit fünf bis acht Triebaugen. Die Schnitte müssen scharf und rein, und der obere etwa ein bis ein und einen halben Zoll über dem Auge gemacht werden, damit dieses nicht austrockne.

Das Einlegen geschieht im November und Decbr., ja selbst noch im Januar, wenn das Wetter schön und noch keine Kälte eingetreten ist, sonst im Frühjahr vom März bis in den Mai in einem offenen, freien, sonnenreichen, wo möglich nach der Mittagsseite geschützten, rigolten und gut gedüngten Boden. Bei kleinen Parthien ist das Einlegen gleich nach dem Schnitt besonders in wohl gedüngtem Boden am zweckmäßigsten. Bei größeren Parthien geht dieses nicht so schnell, sie müssen daher eingegraben, oder in einem kühlen Keller aufbewahrt werden. Man wählt dazu die höchste und kälteste Stelle des Gartens, stellt die Blindaugen ziemlich aufrecht in die Grube und bedeckt sie so, daß die oberen Augen 2—3 Zoll unter die Erde kommen. In Deutschland wird das Einlegen im Wasser vor dem Einsetzen hin und wieder getadelt, da die Augen leicht abgestoßen würden, und die Reben, da ihnen später die große Feuchtigkeit mangelt, bei trockener Witterung verloren und eingehen; dem ist hier aber nicht so, vielmehr hat die Erfahrung ergeben, daß wenn man sie 4—5 Tage in einem Tubben mit Wasser stellt, damit die Augen völlig anschwellen, man bessere Resultate bekömmt. Die frühesten Sorten werden am ersten angepflanzt. Sie werden einen Fuß von einander in etwas schräger Richtung so weit in die Erde gebracht, daß das oberste Auge noch ein Zoll damit bedeckt ist. In Thonboden oder demjenigen, welcher Feuchtigkeit anhält, sollte das obere Auge mit dem Boden ganz eben sein, die Reihen in der Weinschule sollten 2—3 Fuß von einander entfernt sein. Die Erde soll unten fest angedrückt sein, und oben muß sie leicht und lose gelassen werden. Sind die Blindhölzer im Herbst gepflanzt worden, welcher Methode ich hier den Vorzug gebe, weil wir meistens schöne Herbst- aber schlechte Frühjahrszeit haben, und zu starker Temperaturwechsel eintritt, so muß der Boden während des Winters mit Dünger, Laub und dergl. bedeckt werden, damit sie nicht durch den Frost zu sehr leiden.

Nach Verlauf von 4 Wochen werden sie treiben, sie müssen während des Sommers feucht und vom Unkraut rein

erhalten werden, an den untersten Augen setzen sich Wurzeln und an der Oberfläche sich befindende, kleine Sprößlinge, die man ungestört fortwachsen läßt. Bei trockener Witterung werden sie mit Teichwasser oder mit durch Wasser verdünnte Mistjauche begossen. Im Herbst werden die Reben auf ein oder zwei Augen zurückgeschnitten, und für den Winter mit Reisig, Laub oder Erde bedeckt. Im folgenden Jahre werden sie wie im ersten behandelt, nur sorgt man dafür, daß an jedem Stocke nur ein, höchstens zwei Triebe fortwachsen, alle übrigen bricht man gegen Pfingsten aus.

Bei guter sorgfältiger Behandlung wird man die meisten Blindreben, jetzt Würzlinge oder Wurzelreben benannt, schon im 2. Jahre umpflanzen können, ja oft ist solches bei kräftigen Stämmen vorzuziehen, weil sich die Wurzeln schon früher besser ausbreiten können, und sie nicht so leicht beschädigt werden, wenn sie aus der Erde genommen werden, welches überhaupt mit der größten Vorsicht geschehen muß, um den untern Wurzelkranz nicht zu beschädigen. Dieses ist am besten dadurch zu bewirken, daß man sie an einer Seite anfangend, förmlich herausrollt und die Reihen dabei sorgfältig untergräbt. Sollten schwache Würzlinge noch in der Rebschule stehen bleiben, so werden sie stark auf 1—2 Augen zurückgeschnitten, und im künftigen Sommer wie im vergangenen behandelt. Ein Weinberg mit Würzlingen bepflanzt, kömmt früher, als der mit Blindhölzern, zum Fruchttragen, weßhalb sich ein jeder Weinbauer eine solche Rebschule anlegen sollte, außerdem hat er dadurch den Vortheil, daß er seinen Weinbau erweitern, todte oder kranke Stöcke ersetzen und angehenden Weinbauern damit aushelfen kann.

Die Vermehrung des Weinstocks.

drittens durch Reisern, Pfropfen.

Die Kenntniß der Veredelung geringerer Pflanzen und der Fortpflanzung besserer Arten ist schon mehr denn 2000 Jahre bekannt. Die Phönizier lehrten sie den Griechen und Carthagenienfern, von den Griechen erhielten sie die Römer, und von diesen wurde sie in Deutschland, Frankreich ꝛc. verbreitet.

Die beste Zeit, um diese Operation vorzunehmen, ist, wenn die Blätter ohngefähr halb ausgewachsen sind, früher ist der Saft zu überreif. Das Pfropfen mit dem Zünglein ist die beste Methode, oder wenn Stock und Zünglein von einer Größe sind, dann ist das sogenannte saddle grafting vorzuziehen; das Zünglein muß früh im Frühjahr geschnitten werden, bevor der Saft fließt oder das Auge schwillt, und wird in einem kühlen und feuchten Orte aufbewahrt. Die Spitze des Stockes, auf welcher man es am Besten thun muß, ist am oder doch nahe am Grunde, und nach Einsetzung wird der Stock mit einem Hügel umwallt. Wenn die Operation höher am Stamme vorgenommen wird, dann muß man die Gegend der Verbindung mit Thonerde umwinden; besondere Vorsicht muß hierbei genommen werden, daß die innern und äußeren Theile ganz genau auf einander passen, andernfalls wird der Erfolg sehr unsicher sein. Die praktische Ausführung ist eigentlich nur da wünschenswerth, wo eine neue, sehr gute oder ganz vorzügliche Sorte erzielt werden soll, und auch um schnell zu einem großen, starken Stocke zu kommen und schon nach zwei Jahren davon die Früchte zu haben.

Eine andere, schon von Columella empfohlene Methode ist, den Stock etwa 3—6 Zoll von der Erdoberfläche abzuschneiden, in der Mitte desselben ein Loch zu bohren und darin das nach unten etwas zugeschnittene Reis hineinzusetzen. Die Wunde wird mit Moos und Erde oder auch mit Lehm bedeckt, und die Erde dann wieder gleich gemacht. Bei dem Zuschneiden des Pfropfreises schont man so viel wie möglich die grüne Rinde, auch muß die Dicke des Reises zu der Dicke des Bohrers passen, obschon es nicht schadet, wenn das Reis etwas dünn ist. Aus dem Bohrloche muß man die Späne rein wegnehmen, auch ist es gut, an der Seite des Stammes einige feine Schnitte zum Ausfließen des überflüssigen Saftes zu machen.

Nach einer andern Anleitung bohrt man einen dicken Rebstamm von der Seite an, zieht einen nebenstehenden Schoß, der jedoch nicht vom Mutterstamme abgeschnitten werden darf, durch, und schneidet ihn im folgenden Jahre, wenn Alles verwachsen ist, ab. Hat man keinen Rebenstock in der Nähe, so muß man einen Ableger zu erhalten suchen und diesen im Topfe zur Seite des zu veredelnden Stockes stellen. Man kann auch ein gewöhnliches Pfropfreis von der Seite einstecken.

Fortpflanzung des Weinstocks
viertens durch Senker.

Im Spätherbste, wenn der Weinstock beschnitten, der Boden gereinigt, aufgelockert und gedüngt ist, macht man neben einem reichlich mit langen einjährigen Reben versehenen Stocke einen Graben, der einen Fuß breit und zwei Fuß tief ist, und zwar so, daß das eine Ende desselben am Stammende der Rebe, welche man einlegen will, sich befindet. Diesen füllt man wieder mit 1 Fuß guter Gartenerde, besser noch mit Composterde, biegt die Rebe vom Stocke ab, legt sie der Länge nach in die Grube und biegt das obere Ende so in die Höhe, daß 2 oder 3 reife und gesunde Augen über die Oberfläche des Bodens zu stehen kommen. Hierauf füllt man das Loch vollends mit Erde und setzt dann in der Nähe der eingelegten Rebe einen Pfahl, welcher zum Schutze und Anbinden der jungen Senker dient. Man sehe darauf, daß man nur gesunde, ausgezeitigte, kräftige Reben von fruchtbaren Stöcken nehme, auch daß der Bogen vorsichtig und nach und nach gemacht und durch einen Haken befestigt werde. Die so ausgelegte Rebe wächst während des Sommers üppig und macht kräftige Triebe und Wurzeln, trägt auch, da sie die Nahrungssäfte des alten Stammes noch mitgenießt, meist sehr reichlich. Bei trockenem Wetter ist es gut, wenn die Senker häufig begossen werden. Man kann sie im kommenden Frühjahr schon, oder im zweiten oder dritten, nach Anderen selbst im vierten, entweder verpflanzen, oder man läßt sie an dem angewiesenen Platze, für den Fall sie Lücken ausfüllen sollen, stehen und schneidet sie vom Mutterstamme ab. Dieselbe Prozedur kann auch im Frühjahre vorgenommen werden; wie Zeit und Wetter es wünschenswerth machen.

Alte Weinstöcke lassen sich auf diese Weise leicht verjüngen, und ist man im Besitze mehrerer guter Stöcke und will diese vermehren, oder um eine Reihe Spaliere daran zu ziehen, so werden die stärksten und längsten Reben von beiden Seiten nach dem Beschneiden der Stöcke auf die angegebene Weise eingelegt. Die jungen Triebe werden auf einige Augen zurückgeschnitten. Die kräftigen, starken Reben der neu gebildeten Stöcke wendet man wieder zur Verlängerung der Rebenallee an, und setzt dieses später nach Belieben fort. In der Regel zeichnen sich diese Senker

durch eine außerordentliche Menge Trauben aus, die nicht nur größer und besser, da sie von zwei Seiten her Nahrung erhalten, auch weil sie mehr an der Oberfläche der Erde liegen, früher reif werden. Zur schnellen Vermehrung einzelner Rebsorten können auch die Lohden, gegen Ende Juni, wenn sie hart genug sind, in den Boden eingebogen und fünf bis sechs Augen davon mit Erde bedeckt werden. Sie wachsen fort und erzeugen an den versenkten Augen eine Masse Wurzeln. Im nächsten Frühjahre kann man sie meist gleich den einjährigen Würzlingen verpflanzen.

Vermehrung des Weinstocks geschieht fünftens durch Ableger.

Diese Art wendet man besonders bei ganz ausgezeichnet schönen Reben an, welche am Geländer befindlich, und geschieht, indem man wohlgewachsene Reben durch den Boden eines Blumentopfes oder Kastens, den man am besten durch einen Stuhl befestigt, leitet und mit guter Erde anfüllt. Wenn die Erde während des Sommers zuweilen angefeuchtet wird, so bewurzeln sich die Reben bald; um dieses noch mehr zu befördern, schneide man mit einer feinen Säge, wenn das Holz alt und stark, mit einem Messer hingegen, wenn es jung ist, unter einem Knoten (dem Uebergang des alten und jungen Holzes), die Rebe bis auf die Hälfte ein, spalte dieselbe um einige Zoll in die Höhe und treibe einen hölzernen Keil in den Spalt, wodurch der Wurzelansatz sehr befördert wird. Um das Loch im Blumentopfe, welches ein Drittheil des Bodens einnehmen kann, ohne Beschädigung erweitern zu können, setze man diesen umgekehrt auf ein Stück Holz und haue mit der Spitze eines Hammers von außen, auf der dünnsten Stelle des Bodens ganz vorsichtig das Loch aus. Die Rebe wird so durch das Loch gesteckt, daß das vorigjährige Holz einen Zoll weit mit in den Topf zu stehen kommt. Unten in den Topf legt man einige kleine Scherben und darüber um das Loch herum einen wollenen Lappen. Durch die anhaltende Feuchtigkeit desselben geht die Wurzelbildung schnell von Statten. Das Ablegen nimmt man bei altem Holze im April vor, bei jungem Holze, ohne Einschnitt, in der ersten Hälfte des Juni.

Wenn im Herbst die Trauben sich färben, wird die Rebe hart unter dem Blumentopf vom Mutterstocke abgelöst. In der Folge wird so der neu gewonnene Stock in ein größeres Gefäß gebracht oder in's freie Land verpflanzt.

Vermehrung des Weinstocks geschieht sechstens durch Augen.

Diese wird gewöhnlich nur zur schnellen Vermehrung einzelner Sorten angewendet. Man verfährt nach dieser Methode, um Rebenwurzlinge zu ziehen, auf folgende Weise. Einen halben Zoll über und einen Zoll unter einem kräftigen, starken und gesunden Auge schneidet man die Rebe ganz grade durch und ebnet und rundet hierauf den Schnitt. Sind alle Augen zugerichtet, werden sie mit dem untern Ende schräg auf das vorher recht sorgfältig zubereitete Beet so tief gesteckt, daß das Auge etwa einen halben Zoll mit feiner Erde noch bedeckt werden kann, begießt das Beet mit einer feinlöcherigen Gießkanne und bestreut es mit klein geschnittenem Stroh oder Baumlaub. Die Augen treiben bald aus, und zugleich unter ihnen, wo früher die Blätter sich befanden, entstehen die Wurzeln. Den Sommer hindurch werden die jungen Pflanzen mäßig feucht gehalten und zuweilen mit Erde angehäufelt. Im folgenden Frühjahre kann man sie meist verpflanzen. Werden die Augen horizontal etwa einen Zoll tief in die Erde gelegt, und zwar so, daß das Auge über der Knospe aufwärts gerichtet, und mit feiner Erde bedeckt ist, so schlagen sie auch bald Wurzeln.

Zweckmäßige Auswahl des Platzes zur Anlegung eines Weinbergs.

1. Vom Boden.

Obgleich der Weinstock in jedem Boden fortkömmt, in welchem andere Pflanzen gedeihen, so ist doch seine Dauer und die Güte des Erzeugnisses, sowohl der Früchte, als des

daraus bereiteten Weines, von seiner Beschaffenheit ganz außerordentlich abhängig. Am Zuträglichsten ist ihm ein warmer, etwas trockner, lockerer und kräftiger Boden. Die Lockerheit desselben ist stets eine Hauptbedingung des Gedeihens bei allen Rebarten, weil er dann nach allen Seiten hin ohne Hinderniß seine Wurzeln ausbreiten und mit Leichtigkeit seine Nahrung aufsuchen kann; die Wärme und Feuchtigkeit dringt leichter in den lockern Boden ein, was eine üppige Vegetation zur Folge hat. Aus diesem Grunde scheint auch ein aus verschiedenen Erdtheilen gemischter Boden der Rebe am meisten zuzusagen. Ist der Boden zu schwer und kalt, besteht derselbe meistens aus bindendem Thon, der Wasser und Luft nicht gern durchläßt, so werden die Weinstöcke in demselben bald krank, bekommen, besonders in nassen Jahrgängen, gern gelbe Blätter, die Wurzeln schimmeln und faulen. Ist beim Boden der Sand vorherrsehend, so kann er nur bei tiefer und starker Düngung in Tragbarkeit erhalten werden. Wenn man auch auf ganz losem Sande schöne Weinberge findet, so zeichnen sie sich doch nie durch eine besondere Qualität des Weins aus. Am besten gedeihen die blauen, frühreifenden Sorten im Sandboden. Man verbessert ihn durch Thonerde, Lehm, Thonmergel und schweren, kräftigen Dünger. Eine starke Mischung von Dünger kann fast bei allen Bodenarten die mit ihnen verbundenen Fehler verbessern; indem er den schweren Boden auflockert und erwärmt, leichten Kalk und Sandboden aber durch die Eigenschaften des Mistes, Feuchtigkeit aus der Luft anzuziehen, ihre zu große Trockenheit benimmt. Das Aufbringen von Composterde, vermischt mit Sägespänen, Holzasche, feinen Holzkohlen, die von einem ausgebrannten Meiler gut zu haben sind, auch anderer guter Garten- und Wiesenerde, übt auf den Weinstock nicht allein im Wachsthum, sondern auch in Güte und Quantität ganz außerordentliche Wirkungen.

Bei der Auswahl des Bodens kömmt es mehr auf die Beschaffenheit der Unterlage, als auf die der Oberfläche an, da diese durch die Bearbeitung und Düngung sehr geändert, während dieses bei der Unterlage entweder gar nicht oder doch nur im geringen Maße der Fall ist. Eine genauere Kenntniß der unteren Erdschichten leistet bei der Verbesserung des obern Bodens stets gute Dienste; oft liefern sie selbst das zweckmäßigste Material dazu. Columella, der gelehrteste praktische Ackerbauschriftsteller des Alterthums,

lebte um die Mitte des ersten Jahrhunderts, und schrieb 12 noch vorhandene Bücher. Die beste Ausgabe in der Sammlung "Scriptores rei rusticae," (Leipzig, 1735, 2 Bände, 4.), sagte über den dem Weinstock am zuträglichsten Boden: Derjenige Boden ist für den Weinstock der beste, der weder zu dicht, noch zu locker, doch mehr locker als dicht ist, der weder mager noch allzu fruchtbar, aber mehr fruchtbar als mager ist, weder auf einem ebnen Felde, noch auf einem Berge, sondern auf einer kleinen Anhöhe liegt, nicht trocken, noch sumpfig, aber etwas feucht ist, der keine Quelle, aber doch hinreichende Feuchtigkeit für die Wurzeln des Weinstocks hat.

2. Von der Lage.

Es ist für Amerika von sehr großem Nutzen, daß es hier im Allgemeinen weniger wie in der alten Welt auf besondere Lagen ankömmt, um einen feinen Wein zu erzielen. Herr Longworth sagt: daß der Boden auf der nördlichen Seite fruchtbarer, als auf der südlichen sei und da unsere Sommer lang und heiß sind, so ist die Nordseite für den Weinbau jedenfalls eben so vortheilhaft, als irgend eine andere Seite. Ein anderer Vortheil liegt wohl darin, daß der Weinstock an der Nordseite etwas später treibt, und dadurch die etwa eintretenden spätern Nachtfröste noch nicht schaden können. Ich rathe aber vor Allem, dann nach Möglichkeit Rücksicht auf Sicherung wider kalte Winde u. dergl zu nehmen, ferner auf die soviel als möglich senkrechte Richtung der Sonnenstrahlen bedacht zu sein. In Deutschland ist die Mitte der Hügel und Berge, welche gegen Süden liegen, für den Weinbau am geeignetsten, wenn sie dabei gegen rauhe Winde geschützt sind. Der Fuß der Berge leidet leichter vom Froste, wird nicht so kräftig von der Sonne beschienen und hat stets eine niedrigere Temperatur; der Gipfel ist den kalten Winden zu sehr ausgesetzt, hat auch selten guten Boden. Eine südöstliche Lage ist, je nachdem die übrigen Verhältnisse sich gestalten, für den Weinbau sehr günstig, weniger die östliche, weil sie die Sonne zu bald verliert, den rauhen Ostwinden zu sehr ausgesetzt ist und bei Frühlingsfrösten und Reifen leicht Noth leidet, am wenigsten die Lage gegen Westen und Norden. Die Ebenen sind dem Weinbau im Allgemeinen weniger günstig, weil die Sonnenstrahlen in zu schräger Richtung auffallen, die

Schatten größer werden und die Erwärmung des Bodens in geringerem Maße stattfindet. An Bergwänden kann man sich von der natürlichen Regel, daß diejenige Seite, an der im Frühjahr der Schnee am frühsten schmilzt, am wärmsten, mithin zum Weinbau am geeignetsten sei, leiten lassen, wie es auch gewöhnlich in Weinländern geschieht.

Der ehrenwerthe Herr Buchanan hat eine vorzügliche Abhandlung über die Cultur sowohl, als über die praktische Handhabung des Weins gemacht, und läßt sich darüber folgendermaßen aus: „Eine Hügelseite, von Süden angesehen, ist vorzuziehen, obwohl eine östliche oder westliche Aussetzung nahe so gut ist; Einige haben sogar die Nordseite empfohlen, in Rücksicht auf die späten Frühjahrsfröste; aber es würden kaum so viel gute Tage kommen, um den Wein, im Fall viel kaltes und nasses Wetter eintritt, zur völligen Reife zu bringen. Irgend eine wellenförmige Oberfläche, wenn trocken, ist einer ebnen vorzuziehen. Jeder denkende Farmer wird indessen den passendsten, vortheilhaftesten Platz schon von selbst wählen, da ihm keiner mehr einbringen kann. Der sich am besten zu einem Weingarten passende Boden ist derjenige, welcher einen trocknen kalkhaltigen Thon hat, mit einem durchlassenden Untergrunde, die Feuchtigkeit nicht zurückhaltend, und wenn er gemischt ist, mit Kieselerde oder kleinen Steinchen (Gravel) um so viel besser. Einige ziehen einen sandigen Boden mit einer kieselartigen Unterschicht vor, weil in diesem der Wein weniger der Fäule ausgesetzt sein soll; der Wein wird aber nicht so kräftig, weil ihm mehr Zuckerstoff abgeht, und in trocknen Jahreszeiten wird der Wein mehr von der Dürre leiden, die Blätter werden früher verwelken und dadurch der Traube schaden. In warmem, sandigem Boden treiben und schwellen die Fruchtaugen im Herbste zu stark und wird dadurch oft bei starken Winterfrösten getödtet.

Irgend ein Boden, der einen nassen, feuchten Klee zum Untergrunde hat, ist zu vermeiden, sowie auch ein nasser, schwammigter Boden. Keine hohen Bäume sollten in der Nähe bis 100 Fuß erlaubt sein.

Die Bereitung des Bodens.

Im Herbst oder früh im Winter grabe man 2½ Fuß tief, bringe die magere Erde heraus und die fette hinein, welches besser als Pflügen ist. Nasse Plätze in den Weingärten sind durch kleine Steinfontanellen trocken zu legen. Ein Graben, mit einigen losen Steinen angefüllt und bedeckt mit flachen Steinen, dann aufgefüllt mit Erde, wird denselben Zweck auch erreichen. Da, wo Steine fehlen, mache man einen Abzug auf der Oberfläche, in concav gelegten Anlagen von 10 Fuß Breite, in Intervallen von 100 bis 120 Fuß Länge, und theile diesen Theil des Weingartens in ein Viereck ein. Diese Einrichtung ist hinreichend für gelinde Abhänge, steile müssen aber terrassen- oder bankartig mit Steinen oder Torf angesetzt werden. Diese Terrassen sollten so breit als möglich gemacht sein, mit einer mäßigen Abdachung, damit sie trocken gelegt werden können, durch steinerne oder hölzerne Rinnen. Hierdurch wird das Ausfließen, besonders des guten Bodens verhindert, diese Arbeit ist sehr wichtig und erfordert einen geschickten Mann.

Behandlung des Bodens.

Selbst die ersten 2 Jahre ist der Boden von allem Unkraut rein zu halten durch den Gebrauch der deutschen Hacke, ein zweizinkiges Instrument, von 9 Zoll Länge jeder Zinken, unten eine Oeffnung von 1½ Zoll oben von 4 Zoll. Ein leichter Pflug ist mitunter im Frühjahr anzuwenden; allein die rechten Weinbauer verwerfen dieses. Das 3te Jahr und später soll die Erde bis Ende Juli durchaus rein erhalten werden, welches durch drei- und viermaliges Hacken zu bewirken ist. Nach dieser Zeit sollte der Boden nicht mehr gerührt werden, namentlich in dem westlich gelegenen Prärieboden.

Schneiden und Ziehen des Weins.

Takt und Urtheilskraft sind nothwendig, diesen Theil des Weingartens zu beschaffen, und nur eine allgemeine Anleitung kann hier gegeben werden. Buchanan sagt: Im Frühjahr schneide den jungen Wein bis auf ein Auge ab, läßt man aber 2 stehen zur größeren Sicherheit, so schneide das andere nachher ab und bringe einen Pfahl von 6—7 Fuß Länge bei jeder Pflanze in die Erde; Akazien oder Cedar ist vorzuziehen, aber zahme, schwarze Wallnuß und Chesnut können auch genommen werden; brenne die Ende an oder bestreiche sie mit Theer. Halte den jungen Wein mit Roggen- oder Weizenstroh an den Pfahl angebunden, breche alle Räuber und Gabeln ab und lasse auch nur einen Stock wachsen. Im 2ten Frühjahr nach der Pflanzung schneide bis 2 oder 3 Augen ab, das 3te Jahr bis zu 4 oder 5 Augen, kneife den Geiz ab, binde den Wein auf und behacke ihn, wie oben erwähnt ist. Pflanze nach, wo der Stock ausgegangen ist. Das 3te Jahr wird der Wein schon einige Trauben hervorbringen. In diesem Jahre ziehe man nur 3 Zweige und nehme die Gabeln oder Klammern ab. Wir theilen mit, die Setzlinge (Cuttings) niederzulegen oder zu schneiden, und dieses sobald wie möglich im Herbste zu bewerkstelligen, wenn das Laub abgefallen oder zu der Zeit, wenn der Frost noch nicht in's Holz getreten ist.

Das Schneiden im vierten Jahre erfordert eine richtige Beurtheilung und Judiz-Fähigkeit, wie der Hauptzweig (standard) zu ziehen ist. Wähle den besten Schuß am Stock vom vorigen Jahre, schneide ihn bis zu sechs oder acht Augen ab, befestige ihn in grader Linie an den Pfahl oder mache einen Ellenbogen daraus und befestige ihn unten an seinem eigenen Pfahle. Die Befestigungen können jetzt durch Weiden beschafft werden. Dieses ist das tragbare Holz; den andern Schuß schneide vom Triebe bis auf zwei oder drei Augen ab, um diesen für die nächste Erndte zu tragbarem Holz zu ziehen. Binde den Schößling 9 Zoll vom Grunde ab an Pfähle an, und 9 Zoll höher den 2ten Band, dann biege ihn über in einer horizontalen Lage zu dem nächsten Pfahl, und gieb ihm den dritten Band am Kopf des Pfahles.

In dem nächsten und allen darauf folgenden Jahren

schneide das alte tragende Holz ab und bilde einen neuen Bogen von dem besten Zweige des neuen Holzes vom vorigen Jahre, lasse ein Auge wie bevor, um neues, tragbares Holz für nächstes Jahr zu produziren und so den alten Weinstock 18 oder 24 Zoll vom Grunde zu halten, der Wein kann dann nicht überhoch werden; das Sommerschneiden sollte mit großer Vorsicht geschehen; jedes Blatt ist als ein Lungentheil der Pflanze zu betrachten; nur Einer, der Erfahrung hat sollte es thun, sonst ist es besser, es ganz zu unterlassen, abgerechnet die obern Theile und die Klammern und Gabeln, Geiz ꝛc. abzukneifen.

Dr. Mosher schreibt über diesen Gegenstand folgendermaßen: Bald nachdem die Weintrauben angesetzt und von gewöhnlicher Größe sind, so ist meine Regel, die Ende der tragenden Zweige abzukneifen und vier gute Blätter für die erste Weintraube zurückzulassen, und 2 Blätter für jede andere Rebe an demselben Stamme so daß wenn 3 Reben da sind, 8 Blätter zum Schutz für Sonne und Regen verbleiben. Ich habe es versucht, diese tragenden Zweige zu ihrer ganzen Länge wachsen zu lassen, ohne sie zu beschneiden noch zu geizen, aber ich habe gefunden, daß die Last für den Stamm zu stark und auch keine Verbesserung der Frucht ist. Ist auch nichts natürlicher, denn je mehr Kraft in's Holz geht, desto weniger kann der Wein erhalten, und ohne Sorgfalt behandelte Stöcke geben nie schweren, zuckerhaltigen Wein.

Nachdem die tragenden Schüsse abgedrückt sind, besonders wenn dies zu früh geschehen sein sollte, so würde der Geiz neben den Blättern zu sehr herauskommen und diese werden ganz jung abgekniffen, und zuweilen lasse ich 1 oder 2 dieses Geizes am Stamme stehen. Die Blätter dieser Seitenzweige schaden dem Bedürfnisse der Frucht, ähnlich die überflüssigen Blätter am tragbaren Holz und bleiben nur nothwendig die daransitzenden großen, alten Blätter. Bei der 5ten Frühjahrsbeschneidung wird der Wein 2 gute Schüsse, wie in dem vorigen Frühjahr, mit dem Zusatz des alten Bogens, welcher Frucht gab, haben; diese beschneide ich so viel als möglich nach unten, und die andern 2 Schüsse werden in derselben Weise, wie im vorhergehenden Jahre behandelt. Ich erlaube dem alten Stock nie, daß er höher als 6 oder 10 Zoll über den Grund wächst; je niedriger sie gehalten werden, desto gesunder werden sie verbleiben und desto besser und richtiger zu behandeln sein. Um den Wein

zu beschneiden, erfordert es eine geschickte, sichere Hand, andernfalls wird der alte Stock ewig zu hoch und mit zu vielen Sprößlingen belastet werden, denn aus einem guten Schuß von sechs oder zehn Augen kommen ohnehin Seitenschüsse mit tragbarem Holze genug, und oft mehr Trauben, als der Stamm ihnen Nahrung zu geben im Stande ist, da nicht gut über 15 Reben aus diesem nur kurzen 6 bis 10 Augen haltenden Schuß schön reif werden können, sobald der Stamm nicht seine Nahrung durch andere Sprößlinge unnütz verschwendet. In guten Jahren liefert ein Quart Reben ein Pint Wein, es wird daher ein Acker, wenn die Stöcke 3 bei 5 Fuß ausgesetzt sind, 2904 Stöcke haben, jeder nur 1 Pint Wein liefernd, schon 363 Gallonen erzeugen, dieses ist mehr als der durchschnittliche Ertrag eines Ackers; indessen aus dem Grunde, weil wir zu gierig sind, zu viel Wein zu ziehen, kann dies nicht anders, als auf Kosten der Qualität geschehen. Dr. Lindley, eine gute Autorität in England, sagt hinsichtlich der Herbstbeschneidung, welches auch hier anwendbar sein wird: daß, wenn die Zweige für viele Wochen getrieben haben, und lassen in ihrer Kraft, sich zu verlängern, nach, dann sagt die Theorie, es ist die Zeit da, daß die obern Enden abgeschnitten werden, weil nach dieser Jahreszeit neugebildete Blätter wenig mehr Zeit haben, sich zu bilden, welches stattfindet auf Unkosten des Stoffs, welcher in den andern Blättern bleiben soll. Herbstbeschneidung des Weins ist daher vortheilhaft, weil die Blätter, welche noch nach der Operation übrig bleiben, hinreichend sind, den Wein zu beschützen. Am Rhein und in meinen Weingärten ist diese Operation eine allgemein übliche Methode; die Arbeiter in Weingärten erhalten auch stets als Accidenz das abgeschnittene Laub für Fütterung ihres Viehes, welches Kühe und Ziegen sehr lieben. (Ich habe in diesem Jahre 1854 mit der Beschneidung am 28. Juli begonnen.)

Eine Verbindung der Pfähle mit Draht wie wir sie anderwärts noch mehr als bei Cincinnati gefunden, ist wenn Hitze und Sonne gewünscht werden, besonders zweckmäßig und ich selbst werde nächstes Jahr auch damit einen Theil meiner Weinberge versehen. Für Privat-Gärten, wo der Raum fehlt, sollten die Wurzeln mit nachbenannter Flüssigkeit versehen werden, wozu Gitter

nicht weit vom Weinstock angelegt werden. Triebbeschneidung, welches im Ziehen des alten oder Hauptstammes besteht, und jährlich die Seitensprößlinge bis zu 2 oder 3 guten Triebaugen abgeschnitten werden müssen, muß verfolgt werden; Vorsicht ist aber dabei zu beobachten, nicht dieselben Seitenzweige und Triebe von Jahr zu Jahr zurück zu schneiden und zu reserviren; denn indem man dieses thut, wird der Stock geschwächt und die Frucht reift unvollkommen; aber neue Seitenschosse sollten jährlich von dem besten Wuchse ausgewählt werden, und abgeschnitten zu 2 oder 3 tragenden Augen, weil das vom letzten Jahre getragene Holz weggeschnitten ist.

Das abgeschnittene Holz wird getrocknet und im Winter das Laub abgestrebt, mit Wasser gekocht und dem Vieh gegeben, welches eine ganz besonders gute Nahrung giebt, das Laub, frisch gefressen, verursacht Verstopfung und die Blätter trocknen auch so schnell, so daß sie nur kurze Zeit frisch und genießbar sind.

Eine mäßige Zusammensetzung mit den Bestandtheilen des Bodens wird rasch ergeben, was dem Wein erforderlich und dienlich ist. Man grabe die verworfenen Schnittlinge und Blätter ein, bestreue sie mit Gyps (Plaster of Paris), thue nach Gutdünken Seifenwasser und Waschwasser, mit Stalldünger, auch Holzasche ist außerordentlich wirksam, abgesehen von den specifischen Mitteln der Zuthaten von Pottasche und Knochenmehl.

[Anmerkung.—Den außerordentlichen und früher nie gesehenen Erfolg meines Weinbergs schreibe ich folgendem Compost zu: Aus meiner Sägemühle nehme ich 50 Fuder Sägespäne, 6 Fuder Holz-Asche, 6—8 Fuder zusammengebrachte Erde, Kehricht u. A., 6 bis 10 Fuder vermoderten Dünger, mische diesen zwei Mal in 6 Monaten und bringe davon im Spätherbst an die Stöcke. Der Erfolg ist so außerordentlich davon gewesen, daß dieses Jahr an Stöcken, die erst vor 2 Jahren gesetzt sind, bis zu 40 dicke, schöne, gesunde Reben in größter Ueppigkeit hängen. Diesen Herbst werde ich zur größeren Vervollkommnung noch den Kohlenstaub und kleine Kohlen, welche beim Holzkohlenbrennen übrig bleiben, damit versetzen, und alles Aufwasche- und Seifenwasser über den Compost-Haufen schütten.]

Die Auflösung oder Zerlegung, welche von dem ge-

wöhnlichen wilden Wein durch den Professor Emmons gemacht, ist folgende:

	Holz.	Rinde.
Pottasche	20.84	1.77
Soda	2.06	9.27
Chlorsaures Gas . . .	0.02	0.40
Schwefelsäure	0.23	Nicht erforscht.
Phosphorsäure von Kalk .	15.40	5.04
Phosphorsäure von Eisen .	1.20	5.04
Kohlenhaltige Säure . .	34.83	32.22
Kalk	17.33	39.32
Magnesia	4.40	0.80
Kiesel	2.80	14.00
Aufgelöste Kieselerde . .	0.00	0.30
Kohlen u. organische Sachen	2.20	1.70
	100.21	100.85

Insekten und Krankheiten.

Der Aphis und die Wegschnecke sind vollkommen in Harris Abhandlung beschrieben, und machen ihre Erscheinung in den Monaten May und Juni. Sie sind rasch durch Besprengung von Tabackswasser zu zerstören. Der Weintraubenfliegenkäfer (Haltica Chalybea), ein schmaler, glänzender, grünlich-blauer Käfer, ohngefähr drei Zwanzigstel eines Zolles lang, oft Räuber an den Augen, bohrt förmlich ein. Dieses Insekt, wir glauben, wurde zuerst durch David Thomas beschrieben in Sillimanns wissenschaftlichem Journal und ist auch in Harris Abhandlung aufgeführt; die Eyer werden schon frühzeitig gelegt und bald in einen grünlichen, glatten Wurm verwandelt, der über die jungen Trauben und zarten Blätter herfällt; sie sind zu vertilgen in diesem Staate entweder mit Besprengung von Tabackswasser oder pulverisirtem Kalk, welches man anbringt, wenn der Wein durch Thau naß ist. Die Rosenwanze (Melolontha) greift gelegentlich den Wein in großer Anzahl an, frißt die obern Theile vom Laube ab und verursacht, daß die weinhaltigen Fasern einem Siebe gleichen.

Die beste Vertilgung ist, daß man in der Abendkühle oder Sonnenuntergang ein Laken unten am Stock ausbreitet und sie dann abschüttelt; sie werden fallen und man verbrenne sie. Wir haben gesehen, daß einige Dollars, auf diesem Wege verausgabt, die ganze Erndte retteten, so wie dieses auch nothwendig ist, damit ihre Erscheinung zu andern Jahreszeiten nicht noch vermehrt wird.

Der Curculio-Käfer attackirt zuweilen den Wein, aber wir haben nie gehört, daß er irgend eine Beschädigung von Belang der Erndte beibrachte.

Mehlthau ist selten nachtheilig, im Fall specifische Nahrungsmittel angewendet worden. Es ist leicht zu unterdrücken durch Besprengen von gepudertem Schwefel über den Wein und die Erde, wenn sie durch Thau naß ist. Wenn die Pflanze nicht vollkommen gesund ist, so giebt es einen pilzartigen Angriff. Die Fäulniß, welche sich die Weingärtner bei Cincinnati so häufig verbeten haben, betrachten wir als eine ähnliche Sache, wie den Mehlthau, daß nämlich an dem Fuße ein Fehler oder Mangel stattfindet, welcher die Perfektion der Frucht verhindert. Einiges kann man auch dem zu späten Hacken zuschreiben, auch gibt eine spätere Bearbeitung ein späteres Wachsen und die Bildung von neuen Blättern, welche zur Perfektion nothwendig sind, würde zu erschöpfend sein; die Theorie ist gut, sofern es geht und möglicherweise bei Boden, der großentheils unzureichend in seinen Bestandtheilen ist, um die Rebe zur Vollkommenheit zu bringen; allein bei Boden, der gut mit erforderlicher Nahrung versehen ist, wird eine späte Bearbeitung nur veranlassen, daß neue Augen aufbrechen und Fortsetzung im Wachsthum stattfindet.

Der Gebrauch.

Allgemein ist die Traube, wenn sie schön reif, sehr geachtet als Dessert-Frucht; auch ist die Traube bei vielen Medizinern hoch geschätzt im freien Gebrauch, sowohl zur Beförderung der Gesundheit, als auch als Vorbeugungsmittel gegen gichtische Anfälle im menschlichen Organismus, sogenannte Traubenkur. Zum Küchengebrauch und zum Einmachen (Preserves) sind sie sehr gesucht, sowohl in grünem, als gereiftem Zustande.

Sorgfältig gelesen, wenn die Trauben reif sind, lege man sie wenige Tage auf die Flur in einen Haufen, wo es aber trocken und kalt ist, dann lege man sie 1 oder 2 Tage auseinander und packe sie in flache Kasten mit einem Lager von Baumwollenwatte, und dasselbe in den Zwischenräumen, so wie zwischen den Pröllen übereinander; möge man sie dann in einem kalten Raume aufbewahren und man wird sie fast den ganzen Winter wie frisch genießen können. Von Malaga in Spanien wird ein großer Handel mit Weintrauben getrieben; man packt sie dort nicht völlig reif in Fässer von der Größe eines halben Barrels zwischen Sägespäne und versendet sie besonders nach dem Norden von Deutschland und nach Rußland. Mit Rosinen wird ein großer Handel von Smyrna und Malaga, auch aus Italien und Frankreich betrieben. Die Fabrikation ist sehr einfach. Die Griechen banden einen Faden an den Fuß-Stengel und trockneten sie im Schatten. In Frankreich und Calabrien verfährt man damit richtiger und sorgfältiger. Man wählt die größten, weichsten und schönsten Reben mit wenig Steinen und solche, die nicht stark mit Beeren besetzt sind. Dieses Einsammeln nennt man die Todtreife. Jede Beere mit dem geringsten Fleck oder Fäulniß muß davon entfernt werden. Man bereite ein Bad von Holzasche, noch besser von Soda oder Pottasche, welches 12—15 Grad nach dem Areometer halten muß, wonach man die Salze und Pottasche wiegt, und wenn es den Grad von Hitze erreicht hat, daß das Wasser überkocht, werfe man sie hinein und lasse sie so lange darin, bis sie einschrumpfen. Dann trockne man sie auf Hürden oder Schilfrohr, in dem Sonnenschein von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang. Während der Nacht bringe man sie

unter Schutz. 10 gute Tage sind hinreichend; bei ungünstigem Wetter dauert es länger.

Wein-Sorten.

Ueber hundert einheimische Sorten sind aufgeführt von Prince in seiner Abhandlung über den Wein, aber nur wenige sind werth, cultivirt zu werden, und weil sie keinen praktischen Gewinn abwerfen, haben wir unsere Beschreibung nur den am meisten bekannten und verdienstvollsten Sorten zugewandt.

Die "Ada."

Die folgende Erzählung und Beschreibung dieser neuen Traube sind wir dem Hersteller derselben, Herrn Dr. Valk, von Flushing, L. J., verpflichtet, welcher sie 1845 durch einen Kreuzschnitt der Isabella mit Hamburgh zog. Die ersten Früchte gab sie 1850. Der Wein ist von einem starken und kräftigen Wuchse und macht in einer Saison Schüsse von 12—18 Fuß. Die Schüsse sind beim Reifen theilweise braun, ist das Holz aber völlig reif, ganz braun. Die Glieder sind ungefähr 6 Zoll von Auge zu Auge und das Blatt breit und reizend. Die Früchte sind reichlich, die Reben gewöhnlich breit, sehr fest geschlossen und die Beeren an einandergepreßt. An einigen Reben können sie gelegentlich wohl einmal lose hängen. In Farbe sind sie sehr dunkel, wenn reif beinahe schwarz und von großer Länge, der Geschmack süß und weinreich, sehr saftig; die Haut ist dünn und schlecht, sauer und zusammenziehend. Die Reben wiegen, wenn sie reif sind, ungefähr ein Pfund. Der Wein erfordert und verdient auch eine sorgfältige Pflege in einem reichen und passenden Boden, um ihm Gerechtigkeit widerfahren zu lassen; er ist vollkommen abgehärtet. Eine südliche Lage ist ihm am Zuträglichsten und, ein Netz im Winter darüber gezogen, nicht wegen des Frostes, sondern der Sonne wegen, ist sehr gut.

Die Bland-Traube.

1) Bland's Virginia; 2) Bland's Madeira; 3) Powell; 4) Bland's, blaßrothe.

Diese Traube wurde an den östlichen Gestaden Virginien's von Hrn. Colonel Bland gefunden. Nördlich von Philadelphia hat sie keinen Werth und man sagt, daß sie nicht oft reif wird, auch von vielen wegen ihres mittelmäßigen Ertrages ausgemerzt ist. Im Jahre 1820 war sie gut gewachsen und gereift in New-Haven, Conn., auf einem sandigen Boden, und in 1828 wurde sie nach dem nördlichen Ohio von Hrn. Georg Hoadley gesandt. Als Tafeltraube, wenn sie gut gereift ist und wegen ihres Umfanges mit von den besten Trauben; das Blatt schattirt in's Grüne, ist glatt und durch Ableger sehr zu vervielfältigen, die Reben sind lang und lose, die Beeren rund am langen Stengel, blaßrothe, ziemlich dünne Haut, Fleisch weich, saftig, etwas zusammenziehend, aber von lieblichem, angenehmem Geruch. Sie reift spät und ist sehr werthvoll zum Aufbewahren für den Wintergebrauch.

Die Catawba.

1) Die rothe Muncy; 2) Die Lebanon Seedling; 3) Der Catawba-Tokay; 4) Die Singleton; 5) Die Arkansas.

Durch den Herrn Dr. J. Mosher in Cincinnati und den Herrn Dr. Salomon Beach ist uns berichtet, — und diese Autoritäten müssen wir anerkennen, daß diese Traubensorte in dem Sommer Anno 1821 wild wachsend in Buncombe Co., Nord-Carolina, an den Ufern des Catawba-Flusses gefunden wurde. Wir haben ausgefunden, daß sie sowohl gleichmäßig als gut reift und eben so weit nördlich, als die Isabella, wenn richtig, sachgemäß ausgeschnitten und erzogen ist, in trockenem und gut hergerichtetem Boden. Sie ist sowohl zum Tafelgebrauch, als zum Wein höchst geachtet. In Wachsthum und Blatt gleicht sie sehr der Isabella, ausgenommen, daß das Holz von dunklerer Farbe ist, kürzer gegliedert, mehr rund ist und am Ende eines jeden Blattes einen weißen, wolligen Fleck hat, und am besten ist sie noch durch die hellere Farbe des Blattes sowohl oben, wie unten zu unterscheiden. Die Reben sind

von mittlerer Größe, die Beeren fast rund und bedeckt wie mit spanischen Fliederblumen, das Fleisch sehr breiartig, süß, sehr saftreich, mit einem starken Aroma und moschusähnlichem Geruch. Zu frühes Pflücken, wenn einige eben die Farbe gewechselt haben, haben bei Manchen die Meinung hervorgebracht, weil sie dann noch sauer und unschmackhaft waren, daß sie nicht mit der Isabella zu vergleichen wären. Pond's Setzlinge in Kalon, Clermont, weiße Catawba und Janes sind Abarten der Catawba, aber kommen ihr nicht gleich. Die Mammuth-Catawba ist ebenfalls eine Abart, welche bei starker Cultur nur im Wachsthum das Original übertrifft.

Anmerkung. So wie in der Champagne von den Burgunder Trauben der mousirende Wein fabricirt wird, geschieht dies von Hrn. Longworth in Cincinnati von dem Catawbawein u. wenn wir in Betracht ziehen, daß schon in so kurzer Zeit die meisten französischen Sorten überflügelt, daselbst auch nur wenige Sorten von außerordentlicher Güte vorhanden sind, welche auch ganz enorme Preise haben, und nur als Zusatz für die gewöhnlichen Sorten gewonnen werden können, weil sie sonst zu theuer kämen, auch zu stark sind, so sehen wir ein Feld vor uns ausgebreitet, wenn Männer von Kapital ferner diese Fabrikation mit Macht angreifen, welches unermeßliche Folgen haben wird.

Die Clinton-Traube Worthington.

Auf den Ursprung dieser Rebe macht man in den westlichen Theilen des Staates New-York Anspruch; allein wir haben in dem Norden von Ohio Wein gesehen, welcher der Clinton sowohl in Blatt, Holz und Frucht ähnlich war und unter diesem Namen wuchs, daß es uns zweifelhaft erscheint, ob sie von dem Original herstammen soll. Sie ist nicht von starkem Wuchs, sowie besonders ausdauernd, sie werden in Reihen, 3 Fuß von einander gesetzt und an Stöcken nicht über 4 Fuß hoch in Gärten gezogen. Ihre beste Empfehlung ist, daß sie 10 Tage bis 2 Wochen eher reif wird, als die Isabella, und weil sie höher und nach nördlichen Gegenden gezogen werden kann. Schmales Blatt, kurz gegliedertes Holz, mittelmäßige oder kleine Reben, nicht fest geschlossen, die Beeren beinahe rund, klein, schwarz, dünne blaue Blume, fleischig, saftig und produktiv.

Die Diana.

Herr Downing sagt von dieser Traube, daß sie ein Setzling von der Catawba ist, gezogen von der Frau Diana Crehore, nahe bei Boston, Mass., sie ist kleiner, als ihre Eltern, hat aber die Eigenschaft, daß ihre Früchte 2 Wochen eher reif sind, als die ihrer Eltern. Vergleichungsweise ist sie neu und hat, wie sie in Mobile fortkömmt, ihre Eltern übertroffen, in Cincinnati kömmt sie jedoch der Catawba nicht gleich. Die Reben sind von mittlerer Grösse, fest, Beere rund und delikat, blaßroth. Fleisch saftig, süß, etwas breiartig, reich und gleicht der Catawba in Geschmack.

Elsinburgh.

(Elsinbore, Elsinborough, Smart's Elinburgh.)

Die Rechtschreibung dieses Namens gab unter den Gartenbauern verschiedene Meinungen, deshalb adoptiren wir alle die vorhergehenden Benennungen und ziehen vor, damit fortzufahren. Diese Sorte, so wird gesagt, ist von einem Dorfe in Salem Co., N. J., gekommen. Es ist eine kleine niedliche Traube, gezogen für die Tafel und an Gitterwerk in Gärten wachsend. Ein mittelmäßiger, aber regulärer Ertrag, reift ein wenig vor oder mit der Isabella, schwaches Holz, langgegliederte Blätter, fünfspaltig, mittelmäßige Reben, loose hängend, Beeren klein, rund, feine Haut, schwarz bedeckt mit blauem Blumenstaub, Fleisch schmelzend und süß.

Die Herbemont.

Herbemonts Madeira.

Ueber den Ursprung dieser Rebe ist man in Zweifel. Einige schreiben sie der Lenoir zu als eine einheimische, Andere wieder behaupten sie von französischer Abkunft. Ihr ausdauernder Charakter und die Aehnlichkeit im Blatt, als wie die Reben an Flüssen, scheint es wohl am Gerathensten, sie als aus Saamen gezogen in diesem Lande in Schutz zu nehmen. In Frucht hat sie keinen Unterschied mit der Lenoir; im Holz, sagt Herr Longworth, ist sie ganz verschie-

den. Nur mäßig stark, Holz von dunkler Farbe, begränzt im Blatt roth oder bräunlich, die Reben groß, compakt geschlossen, Beeren klein, Haut dünn, purpurartig, dünne Blume, Fleisch zart, breiartig, süß, ausgezeichnet saftig, weinigt, sehr werthvoll für die Tafel, und gibt einen Wein, welcher dem spanischen Manzanella gleicht.

Die Isabella.

Diese Sorte ist ursprünglich von Süd-Carolina; sie ist von da nach einem Garten in Brooklyn, N.-Y., gebracht und daselbst an Wilhelm Prince gegeben, welcher sie vervielfältigte, vertheilte und sie Anno 1816 nach dem Namen der Gartenbesitzerin Frau Isabella Gibbs benannte. Auf die Autorität von Louis F. Allen wurde sie verschiedene Jahre früher zu Norwich, Conn., als die Vernet-Traube, und als von den Französisch Westindien importirt, reklamirt. Andere wollen sie als eine gewöhnliche spanische Art betrachten und wäre eingeführt durch Herrn Laspeyre, welcher sie baute und sie als Laspeyre-Traube verkaufte in 1810. Herr Georg Hoadley berichtet, daß sie 1824 in Elisabethtown, N.-J., gezogen wurde, woselbst man annahm, daß sie etwa 30 Jahre früher von Süd-Karolina oder Georgien gekommen sei. Wir nehmen an, daß sie eine einheimische Traube ist; ihr muthiger Wachsthum, ihre ganzer Habitus u. Eigenthümlichkeit, alles bezeugt dieses. Allein mag sie kommen, woher sie wolle, ihre weinhaltige Beschaffenheit und außerordentliche Fruchtbarkeit wird sie immer zu einer Favoritin machen.

Anmerkung. Ich habe dieses Jahr erlebt, daß von vorigem Jahre gesetzte Schnittlinge (Cuttings), also ohne Wurzeln gepflanzte, schon in diesem Jahr einige von 1—3 Reben zur Reife brachten, was ich nicht erwartet hatte. Als eine weingebende Rebe ist sie nicht geachtet. Die Reben sind groß, hängen lose, die Beeren sind oval, groß, dunkelpurpur und wenn ganz reif, fast schwarz, überzogen mit einem blauen Blumenstaub, das Fleisch zart, etwas breiartig, mit Verringerung beim Reifen, saftig, süß, mit schwachem Moschusgeruch und Geschmack. Bei guter Cultur und Lage ist die Isabella auch im Geschmack sehr zu verbessern, wird aber nicht dem Catawba gleich kommen.

Heyde's Elisa, Troy Grape, Pennsylvania, Marion,

Sherman, Chillicothe Setzlinge und Lee's sind Alle Abarten und dem Originale nicht gleich.

Lenoir.

(Sumpster? — Clarence?)

Diese Rebe unterscheidet sich von der Herbemont einzig nur in ihrem starken, kräftigen Wachse, Holz schwach gefärbt mit blauer Schattirung, beschränkt an Blatt und grün. So sagt Herr Longworth. Alle, welche wir zu sehen Gelegenheit hatten, tragen den Charakter der Herbemont.

Die nachgemachte (imitation) Hamburg.

Eine einheimische Sorte, welche wir noch nicht gesehen haben. Ihre Früchte, so wird gesagt, sollen groß, dick, breit, von dunklem Purpur sein, die Haut dünn, breiartig, sowohl saftig, wie süß, aber zu der schwarzen Hamburg von geringerem Aroma und Geschmack. Der Ursprung ist unbekannt.

Die Missouri.

Missouri-Setzling.

Es wird angenommen, daß sie eine einheimische Traube von Missouri ist; sie ist von kleinem Wuchs, kurz gegliedert und gleicht der Clinton; sie wird am Besten an Spaliers in Gärten gezogen; wird Wein davon gemacht, so gleicht er dem Madeira. Die Blätter stark gezackt, dreiblätterig, Reben unter Mittelmäßigkeit, Beeren klein und rund, Haut dünn, fast schwarz, sehr kleine Blume, Fleisch zart, etwas breiartig, süß und lieblich, sehr gut.

Norton's Virginia.

Norton's Setzlinge.

Eine einheimische, keinen Werth habende Traube, die Rebe lang, ohne geschultert zu sein, fest. Die Beeren klein und rund, tief purpurartig, breiartig, herbe.

Ohio.

1] Longworth's Ohio; 2] Segar-Box (Cigarrenkiste.)

Das Original dieser Traube, welches jetzt unter diesem Namen bekannt ist, waren einige Schnittlinge, welche in einer Cigarrenkiste in dem Hause des Herrn N. Longworth bei dessen Abwesenheit niedergesetzt wurden. Ihre wahre Abstammung ist also noch zweifelhaft. Nördlich von Cincinnati ist sie nicht erfolgreich, und wer sie pflanzen wollte, thut wohl, sie in langen Reihen an Gitterwerk zu ziehen. Sie ist nur für den Tafelgebrauch. Reben lose, geschult ert, Beere klein und beinahe schwarz, blaue Blumen, Fleisch nicht breiartig. Nur für Liebhaber zu ziehen.

Anmerkung. Ich halte sie auch für die Tafel werthlos, da die von mir gekosteten nicht genießbar waren.

Schuylkill.

1) Schuylkill Muscat; 2) Alexander, 3) Spring Mill Constantia, 4) Madeira of York, Pa., 5) Cape Grape, 6) Clifton's Constantia, 7) Tasker's Grape Wein, 8) Muscadine.

Diese Rebe ist von den Ufern des Schuylkill-Flusses in Pa. Ihr Werth ist nur für Weinproduktion, aber auch hierin ist sie der Catawba nicht gleich zu achten. Wir haben diese Rebe in ausgedehnter Cultur sowohl im Norden, als Westen gefunden, wie die Isabella. Sowie die Blätter mehr herunterhängend sind, ist sie leicht am Laubwerk zu erkennen; auch sind die Reben nicht geschult ert, welches bei der Isabella stets der Fall ist. Die Beeren sind oft sehr groß, rundlich, oval, dicke Haut, ganz schwarz, Fleisch stark breiartig, saftig, Moschusgeschmack, aber oft herbe.

Scappernong.

1) Fuchs-Traube aus dem Süden, 2) Bull oder Bullet, 3) American Muscadine aus dem Süden, 4) Roanoke.

Eine ausgezeichnete südliche Sorte (vitis vulpina); für den Norden ist sie zu weichlich, aber desto höher geachtet in

allen südlichen Staaten, und woselbst sie viel als eine weingebende Traube in Weingärten cultivirt wird; sie wird wild von Virginien bis Florida gefunden. Die Blätter sind klein, rundlich grob gezackt, glatt auf beiden Seiten, junge Schüsse schwach, das alte Holz weich. Die weißen und schwarzen Varietäten differiren einzig und allein in der Farbe, die weiße ist hellgrün und die schwarze tiefroth, die Weinranken correspondiren mit der Farbe der Frucht. Die Reben sind klein und lose, Beeren rund und groß, die Haut dick, Fleisch breiartig, saftig, süß, mit einem starken Moschus-Geruch.

Minor's Saamengewächs, Shurtleff's Saamengewächs und einige andere sind nach Oertlichkeiten angebaut, aber ihre guten Qualitäten scheinen bestimmt zu sein, in beschränktem Umfange cultivirt zu werden, denn bis jetzt haben wir nicht gesehen, daß sie anders als von ihren ersten Freunden gebaut wurden. In der Zwischenzeit erhielten wir Berichte von der landwirthschaftlichen Gesellschaft von Pennsylvanien über 2 neue Saamengewächse, welches wir hier wörtlich mittheilen. Von William Canby, Wilmington, Del.: Ein Saamengewächs, Reben 4½ Zoll lang, 2½ Zoll breit und so fest und reichlich angesetzt, als es nur die Runde der Beeren zuließen. Die Beere von 7 bis zu 9 Sechszehntel Zoll im Umfange, rundlich, zum Ovalen hinneigend, Haut von violetter Farbe, stark mit Blume und halb durchsichtig, Saamen klein, wie Canehl schmeckend, Fleisch zart, sehr saftig, nicht breiartig. Geschmack süß u. angenehm. Die Qualität ist die beste, welche man in offenem, freiem Boden cultiviren kann, dreiblättrig, aber nicht tief eingeschnitten, in Unterbrechungen (serrulate) und winkelartig.

Von Gerhard Schmitz. Ein Saamengewächs, — groß, oval, purpur, Rebe lose, groß, gleichen der Isabella in Anschauung und Geschmack, an Qualität kömmt sie ihr vollkommen gleich, und vielleicht ein wenig früher.

Der fremde Wein.

Vitis vinifera, L. Vitaceæ of Botanists.

Nach den ältesten Erzählungen aus fremden Ländern hat der Wein stets in sehr hoher Achtung gestanden, ihre Früchte sind so werthvoll für die Tafel, als auch um Wein daraus zu machen, und man betrachtet ihn als Symbol der Glückseligkeit und des Ueberflusses. Seiten von Schriften sind angefüllt durch Anspielungen auf den Reichthum des Weins, als Sinnbilder der Wohlfahrt. Die Spur ihrer Einführung und ihre ganze Geschichte würde zu weit führen, wollte man darüber sich ausführlich aussprechen; wir wollen deshalb nur anführen, daß das Original-Vorbild der vitis vinifera aus Persien kam, und daß sie kurze Zeit nach der christlichen Zeitrechnung in Brittanien cultivirt wurde, daß die verschiedenen einheimischen Sorten von Brittanien und Amerika ganz verschieden sind: daß die einheimischen Trauben in Brittanien nicht eßbar sind, dagegen in unserm Lande eine große Anzahl eßbarer Sorten genießbar sind. Der Erfolg der fremden Trauben, sofern er bis zum 34. Grade nördlicher Breite erprobt ist, kann als nicht genügend betrachtet werden, wenig oder gar keine widerstehen ohne Schutz dem Aeußersten unseres Klima's.

Zwischen 1760 und 1770 importirte Lord Sterling eine große Anzahl Reben aus fremden Ländern in New-Jersey, mit der Absicht, Wein zu machen. Der Versuch schlug fehl, so wie es dem Herrn Longworth und Anderen ging. Von der Lebenslänglichkeit des Weins wird berichtet, daß man deren bis 600 Jahre nachweist, mit ungeheurer Ausdehnung an Wein und 6 Fuß am Stamm, welches hinreichend wäre, um Bohlen daraus von 15 Zoll Breite zu verfertigen.

Fühlend, daß eine Mannigfaltigkeit der verschiedenen Sorten den praktischen Mann mißleiten, ja confus machen würde, und da man noch bis jetzt nicht mit Gewißheit sagen kann, welche der fremden Sorten besonders zu empfehlen sind, so wollen wir wörtlich die allgemeine Cultur, wie sie die amerikanische Gartenbaugesellschaft gegeben, hier noch mittheilen.

Black Hamburgh.

1) Warner's schwarze Hamburgh, 2) Rothe Hamburgh, 3) Deutsche Hamburgh, 4) Hampton Hof-Wein, 5) Valentines, 6) Purpur Hamburgh, 7) Braune Hamburgh, 8) Salisbury-Violet, 9) Gibraltar, 10) Frankenthaler.

Diese Sorte ist eine der geachtetsten und beliebtesten für Weinhäuser. In beschützten Lokalitäten, außerhalb den Thüren, in Städten, so südlich gelegen, wie Cincinnati, gedeiht sie mit Schutz im Winter gut. Außerordentlich fruchtbar. Ein Weinstock dieser Sorte zu Hampton Palais, welcher im Jahre 1769 gepflanzt wurde, soll jährlich über 1 Tonne [2200 Pfd.] Frucht produziren. Die Reben sind sehr groß, von beiden Seiten geschultert, die Beeren sehr groß und zu oval hinneigend, purpur-braun, fallen in purpur-schwarz, wenn sie völlig reif und haben einen sehr reichen Zuckergeschmack.

Wilmot's neue schwarze Hamburgh ist ähnlich, die Früchte größer, Blume sehr stark, festes Fleisch, und fast ganz egal mit der gewöhnlichen Hamburgh. Die von Allens aus dem Saamen gezogene schwarze Hamburgh ist von geringerem Werth, die Reben sind nicht so groß, die Beeren schwarz, oval. Die Viktoria wurde ehemals gleichbedeutend als ein Synonym von der alten Hamburgh angesehen, jetzt ist sie aber als eine Abart, die wenig verbessert ist, erkannt worden.

Black Prince.

1) Alicante, 2) schwarze Valentia, 3) Boston, 4) Peacock's Damaskus, 5) Steward's schwarze Prinz, 6) schwarze Spanische, 7) schwarze Portugal, 8) Sir A. Pytche's Schwarze, 9) Cambridge botanischer Garten, 10) schwarzer Lissabon.

Die verschiedenen Erfolge waren gut mit Winterbeschützung außer den Thoren und sie ist sehr geschätzt, weil sie, nachdem sie völlig reif geworden, länger aufzubewahren ist. Sie ist verschwenderisch tragbar. Reben lang, oft geschultert, Beeren groß, schwach angesetzt, oval, Haut dick, schwarz, bedeckt mit blauen Blumen, Geschmack süß und ex-

cellent, sehr gut. Die schwarze St. Peters unterscheidet sich dadurch, daß sie eine dünnere Haut hat.

Schwarze Frontignan.

1) Schwarze Muscat, 2) ordinäre schwarze Muskat, 3) schwarze Frontignan, 4) Bourdales von den hohen Pyrenäen, 5) Sir William Rowley's Schwarze, 6) Purpur Frontignan, 7) Purpur Constantia, 9) Muscat Noir vom Jura.

Von diesen Sorten wird der Muscatwein gemacht. Ein guter Fruchtbringer, Reben lang, Beeren mittlerer Größe, rund, schwarz, Haut dünn, Geschmack moschusreich.

Schwarze Cluster.

1) Schwarze Morillon, 2) Treue Burgunder, 3) kleine schwarze Cluster, 4) Frühe schwarze, 5) Pineau, 6) Schwarze Burgunder, 7) schwarze Orleans.

Diese Sorten sind außer den Häusern zu ziehen. Er wird in Frankreich für Wein sehr geehrt, aber in Amerika wird er nie einen großen Rang einnehmen. Er ist fast nur im Westen verbreitet und es giebt davon über 40 Synonyms, aber wir haben nie gehört, daß er in dieser Gegend angebaut ist. Reben klein, fest, Beeren mittlerer Größe, rund, in's Ovale, schwarz, saftig, süß. Sie unterscheidet sich von Miller's Burgunder durch Abwesenheit von herunterhängenden Blättern.

Frühe schwarze July.

1) July-Traube, 2) schwarze Madeleine, 3) Morillon Hatif, 4) Burgunder, 5) Madeleine, 6) Rosienen Precoce, 7) de St. Jean, 8) August-Traube, 9) Jakob's-Traube.

Ihr größter Vortheil besteht darin, daß sie schon um die Mitte August oder noch früher reif wird. Schmales Blatt, leicht grün, Reben klein und fest, Beeren klein, rund, schwarz, mit blauer Blume, ein wenig säuerlich und passablen Geschmack, gut.

Grizzly Frontignan.

1) Grizzly Frontignan, 2) rother Muscat, 3) rother Constantia, 4) Muscat Gris ꝛc., in Allem 13 Synonyms.

Sie ist blos für den Nachtisch (Dessert), da sie früh reift und, wenn von der besten Sorte, höchst gebrt. Reben besonders lang, schmal, leicht geschultert, Beeren rund, von mittler Größe, grünlich roth, starke Blume, saftig, reich, Moschusgeruch, starkes Bouquet.

Royal Muscadine.

1) Chassellas de Fontainebleau, 2) Gold Chassellas, 3) Chassellas Doree, 4) d'Arbois, 5) Amiens, 6) Chasselas, 7) weiße Chasselas, 8) Chasselas Blanc, 9) Raisin de Champagne, 10) Amber Muscadine 11) frühe, weiße Teneriffe.

Diese Rebe ist höchst geachtet. Sie unterscheidet sich von dem weißen Süßwasser, welche oft als diese verkauft wird, durch ihre längeren Beeren und starken Wuchs. Außerhalb der Thüre angepflanzt, verlangt sie nicht nur einen Schutz im Winter, sondern muß auch gut mit Holzasche versorgt werden, sonst wird sie platzen und verderben.

Allen sagt: Die Royal Muscadine und Chasselas of Fontainebleau sind nur in der Größe der Reben verschieden. Er sagt ebenfalls, daß die frühe weiße Muscadine sich nur dadurch unterscheide, daß sie einige Tage früher reif werde. Die Reben sind groß, lang, geschultert, Beeren mittelmäßig, rund, grünlich-weiß, und bekommen eine Bernsteinfarbe, wenn völlig reif, zart, weich, von delicidsem Geschmack und sind Mitte September reif.

Muscat von Alexandria.

1] weiße Alexandria-Muscat, 2] Jerusalem Muscat, 3] Mallaga, 4] weiße Muscat von Lunel, 5] Lunel, 6] Frontniac von Alexandria, 7] Muscat von Alexandria, 8] weißer Muscat, 9] Tottenham Park Muscat, 10] Passe longue Musque, 11] Passe Musque.

Sie sind nur für die Hauscultur anwendbar, und nur von Nutzen, wenn sie künstliche Wärme erhalten. Wahrscheinlich ist es die Mallaga-Traube, welche nach Amerika

in Krügen gesandt wurde und an Conditor's verkauft wird. Die Reben sind sehr groß, lose, unregelmäßig, Beeren groß, oval, blaß bernsteinartig, dicke Haut, festes Fleisch, moschusartig, reiche Blume und Bouquet, oft ohne Kerne, ein starker, kräftiger Wuchs. Die Cannon Hall Muscat ist als eine Abart erkannt und kommt ihren Eltern nicht gleich.

Traminer.

1) Rothe Traminer, 2) Delaware, 3) rother Frementin, 4) rother Traminer, 5) rother Klevner, 6) Tokayer, 7) Kleinbrauner, 8) Rothclauser, 9) Ranfoliga, 10) Heath, 11) rothe Gris, 12) Tromentean, 13) Decumanner, 14) Rothedel, 15) roth Franken, 16) St. Clauser, 17) Marzimmer, 18) Ranfolak, 19) rothe Reifler.

Diese Sorte wurde in der Ohio State Pomological Convention in 1852 ausgestellt als die Heath oder Delaware Traube, welche in Delaware, O., unter diesem Namen gezogen wird. Sie wurde dargestellt als eine geprüfte, in freier Luft aushaltende Rebe, die frei von Mehlthau oder Fäulniß, ein fruchtbarer Träger, und stets zur vollständigen Reife, sowohl in Frucht als Holz gekommen. Allen spricht von ihr als einer höchst geachteten Rebe an dem Flusse Maine. Sie ist beschrieben in dem Londoner landwirthschaftlichen Societäts-Cataloge. Sie verdient einen Platz in jedem Garten. Welcher Deutsche sollte den Traminer nicht kennen! und was für Erinnerungen werden bei diesem klassischen Namen in seinem Gedächtniß aufsteigen! Die Reben sind von mittlerer Größe, fest, die Beeren rundlich, oval, mittlerer Größe, gleichförmig, blaßröthlich, zart, saftig, süß, ohne Brei, reichen und angenehmen Geschmack. Sie reift 10 Tage früher, als die Isabella. Der Catawba, in sehr gut gehaltener Cultur, schmeckt wie Traminer, und Badenser, welche meine Trauben kosteten, meinten, es wäre Traminer.

Weiße Frontignan.

1) Weiße Frontignac, 2) Nepean's Constantia, 3) Rosiene von Frontignac, 4) Moschata Bianca, 5) Moscatel commun, 6) weiße Constantia, 7) Muscat blanc, 8) Muscat blanc vom Jura, 9) Muscado Bianco, 10) Muscateller.

Eine alte, bekannte, sehr fruchtbare Sorte, aber nur im Hause zu cultiviren. Reben mittlerer Größe, ziemlich lang, schwach geschultert, Beeren mittlerer Größe, rund, ziemlich nahe gesetzt, Haut dünn, dunkel, weiß oder grün-

lich gelb, schwache weiße Blume, delikates Fleisch, zuckerartig, reichen Moschusgeschmack.

Umpflanzung und Entfernung.

Man nimmt die einjährigen Pflanzlinge, welche am besten sind, und trägt Sorge, daß man sie nicht beschädigt, wenn sie ausgenommen werden, und sorge dafür, daß die Wurzeln nicht der Sonne, der trockenen Luft oder dem Winde ausgesetzt sind. Man schneide den Wuchs bis zu 2 Augen ab, halte den Grund mürbe, kräftig, grabe tief, ca. 2½ Fuß, ein breites Loch und spreite die Wurzeln so sorgfältig und natürlich aus, wie sie gewachsen sind. Vorher schneide man die Wurzeln jedoch richtig und sorgfältig mit einem scharfen Messer ab, fülle die Erde sorgfältig und fein auf, und zwar so weit, daß nur die beiden Augen noch sichtbar sind, und dann vermeide man das Treten darauf. Die Entfernung der Stöcke in Weingärten hängt von den verschiedenen Sorten ab, so z. B. für die Catawba und Isabella sollte 4—6 Fuß sein, die Schuylkill und Herbemont 5—7 Fuß, die Missouri und Clinton 2½—3 Fuß. Diese zwei Letztern sollten nur wenig beschnitten sein, weil die andern sich mehr ausbreiten und mehr in die Höhe gehen. Aus Erfahrung kann ich als besonders vortheilhaft mittheilen, wenn man bei Bedeckung der Pflanzlinge, nachdem erst etwas Erde die Wurzeln bedeckt, dann abwechselnd mit Asche und Dünger bestreut.

Bei fast allen Bäumen und in allen Gegenden Amerika's ist die Herbstzeit die beste der Umpflanzung. Neu aufgeworfene Erde [Granullirung] muß vorbereitet werden, ehe die Wurzeln herausgenommen. Bei diesem Prozeß können sie sich von selbst wieder verstärken, und die Pflanze hat Nahrung. Bei diesem Verfahren, wenn Bäume im Herbst umgesetzt wurden, hat es sich so oft während des Winters ergeben, und bevor die Erschöpfung durch Blätter beim Wachsthum im Frühjahr eintritt, ist von ihrer Nahrung des vorhergehenden Jahres in Auge u. Rinde angesetzt, so daß sie die Wurzeln wiederum auf die Naturgesetze begründete Lebensnothdurft versorgen können. Wenn nun aber dennoch Bäume im Frühjahre umgepflanzt werden, welches wohl besonders mit Kirschen der Fall ist, so muß der Ersatz an Nahrung vorher angelegt und er nicht erschöpft ist, bevor neue Wurzelausläufer gebildet sind. Mulching [Anschlemmung] und andere Vorsorge

ist deshalb mehr erforderlich, um die Wurzeln bei den Frühjahrauspflanzungen in gehöriger Ordnung zu halten, weil auch eine raschere Erschöpfung, als wie im Herbst eintritt.

Vom Schwefeln.

Das Schwefeln der Fässer ist unerläßlich, und hat einen doppelten Zweck, erstens: dienet es dazu, das Faß von allen bösen Dünsten und von sämmtlicher dem Wein nicht zuträglicher Luft zu befreien. Nicht blos den innern Raum des Fasses selbst, sondern auch den Poren des Holzes wird diese Wohlthat zu Theil, indem das durch den Schwefel entwickelte Gas gewaltsamerweise hineindringt und die fremdartige Luft austreibt. Zweitens entbindet der brennende Schwefel eine scharfe, erstickende Säure in der Gestalt des Rauches, der sich theils als flüssige Masse [Schwefelsäure] an den Wänden des Fasses selbst ansetzt, theils sich aber auch mit dem Weine vermischt. Sie dient dazu, den Wein vor dem Sauerwerden zu bewahren, denn sie verhindert durch ihre stärkere Säure das Umsichgreifen der schwächern aus der Atmosphäre ꝛc. sich dem Moste mittheilenden Säure. Wird der Schwefeldunst in ziemlicher Quantität dem Weine beigemischt, so erhält derselbe einen milden lieblichen Geschmack, weil die Schwefelsäure die Weinsäure aufhebt; auch giebt er einen bessern Geruch und erhöht die sogenannte Blume. Jedoch ist zu bemerken, daß zu stark geschwefelte Weine höchst ungesund sind, weshalb man das Schwefeln nicht zur Verbesserung des Weines, sondern nur des Fasses anwenden sollte.

Zum Schwefeln der Fässer nimmt man sogenannte Schwefelschnitte. Man schneidet nämlich von Leinwand oder Parchend etwa einen 1 Fuß langen und 1½ Zoll breiten Streifen, zerläßt in einer eisernen Pfanne über dem Feuer eine Partie Schwefel und zieht die Bänder hindurch, so daß sie von allen Seiten damit bedeckt sind. Nachdem der Schwefel erhärtet ist, werden sie bis zur Anwendung aufgehoben.

Das Schwefeln geschieht auf folgende Weise: Man umwickelt die Schnitte der Länge nach sehr locker mit dünnem Drahte, brennt sie am untersten Ende an und hängt sie so in das Faß, daß ein Ende des Drahtes über das Spundloch hinausgeht. Darauf schlägt man den mit nasser Leinwand umwickelten Spund fest ein. Man kann auch den Streifen an ein Häckchen des Drahtes hängen und in das Faß bringen. Wenn der Schwefelschnitt völ-

lig ausgebrannt ist, zieht man behutsam den Draht nebst dem noch daran hängenden Zunder heraus, verspundet das Faß und hebt es zum Gebrauche auf. Ein zu starkes Schwefeln ist aus dem schon angegebenen Grunde nicht räthlich. Eine Unze Schwefelschnitt reicht vollkommen hin zu einem Barrel von 40 Gallonen Größe. Auch beim Schwefeln darf der Zunder nicht lange im Faß bleiben. Nach demselben muß der Wein sehr schnell eingefüllt werden, weil der Wein sonst, wenn die Schwefelsäure im Fasse erkaltet ist, einen schlechten Geschmack annimmt. Ist ein geschwefeltes Faß mit Wein gefüllt, so muß man es noch eine Zeitlang offen lassen, damit die überflüssige schwefeligte Säure entweicht. Ein früher eingeschwefeltes Faß muß vor dem Einfüllen des Weins kurz vorher mit kaltem Wasser ausgeschwenkt werden. Im Allgemeinen ist das mäßige Schwefeln für den Wein nur dann nachtheilig, wenn er gleich nach der Operation genossen wird, da er dann noch nach der schwefeligten Säure schmecken wird und Kopfschmerzen verursachen kann. Die Weine am Rhein werden nie, ohne vorher geschwefelt zu sein, versandt, je schwächer und jünger der Wein, desto mehr wird er im Allgemeinen zur bessern Haltbarkeit geschwefelt, und als Hauptregel gilt auch der Satz, daß jungen Weinen das Schwefeln zuträglich ist, dagegen alte nur mit Vorsicht geschwefelt werden dürfen, da in ihnen keine Stoffe mehr vorhanden sind, mit denen sich die Säure niederschlagen kann, mithin dieselbe sich nicht mehr so leicht ausscheidet. Für Diejenigen, welche Obstwein machen, diene zur Nachricht, daß wenn der Cider auf geschwifelte Fässer gebracht wird, derselbe nach der Gährung, etwa im Oktober oder November, auf geschwefelte Fässer umgestochen, und diese Operation im Frühjahre wiederum stattfindet, auch jedesmal nur der klare Cider abgezogen wird, man nicht nur den Cider dadurch sehr verbessert, sondern ihn auch zwei Jahre und länger süß erhalten kann, und dann den kleinen deutschen Weinen am Rhein und der Nahe wenig oder nichts nachgiebt, auch hier der gute Cider einen höheren Werth hat, als dort der Wein, da ein Stückfaß von etwa 14 Barrel nur 50—100 Thaler incl. Faß kostet, während hier 14 Barrel von 63—84 Dollars ohne Fässer verkauft werden können. Leider wird hier noch nicht der zehnte Theil Cider richtig und sachgemäß zum Aufbewahren behandelt, obgleich bei der großen Obstkultur hier in

Amerika dieser Gegenstand eine große Beachtung verdient, süßer Cider kann in der Haushaltung als Weinsuppe und bei vielen andern Speisen sehr vortheilhaft benutzt werden, auch holt er noch nicht den halben Preis, wenn er zu Essig später benutzt wird. Leckage und Zinsen betragen hier an 40 Prozent und überdies fehlt es an Raum in dem meistens zu andern Zwecken ohnehin noch spärlichen Kellerraume.

Vom Schönen oder Klären des Weins.

Soll der Wein schon in den ersten Jahren seines Alters, bevor er völlig abgelagert ist, in Flaschen gefüllt werden oder wenn er sich selbst bei einem mehrjährigen Liegen noch nicht geklärt hat, und zu befürchten ist, daß er gänzlich trübe bleiben werde, oder wenn derselbe weiter, als in die Umgegend versandt werden soll und man nicht von seiner völligen Reinheit überzeugt ist, oder aber, wenn er endlich, obschon hell, doch einen Ueberfluß an Gerbstoff und eine zu große Rauhigkeit besitzt, so muß er abgeklärt oder geschönt werden. Das vorzüglichste Mittel dazu bleibt die Hausenblase. Man nehme auf 1 Barrel Wein 1—2 Loth Hausenblase, je nachdem er trübe ist, von der besten und weißesten Sorte und klopfe solche mit einem hölzernen Hammer bis zur gänzlichen Zerblätterung, dann werden die einzelnen Blätter mit einem scharfen Messer zerschnitten, und hierauf in etwas Fluß- oder Regenwasser zum Erweichen an einen kühlen Ort gestellt. Nach vollständig erfolgter Einweichung wird das Wasser abgeschüttet, mit neuem ersetzt und dann die Masse in einzelnen kleinen Theilen mit den Fingern so lange zerrieben, bis sie einen gleichförmigen Teig bildet, von dem man alle nicht aufgelösten Theile absondert. Hierauf bringt man die geknetete Masse in ein flaches Gefäß, schüttet eine halbe bis eine Gallone Wein dazu, peitscht alles mit einem Besen recht durcheinander und läßt es eine Zeitlang stehen; hat sich nach einigen Stunden alles aufgelöst, so wird noch etwas Wein hinzugefüllt, das Peitschen wiederholt und die Masse dann wieder stehen gelassen. Nun füllt man aus dem trüben Fasse 2—3 Gallonen Wein, vermischt diese mit einem Theile der Schönung, schlägt sie tüchtig durcheinander und füllt sie wieder in's Faß. Dieses wird so lange wiederholt, bis das dazu bestimmte Quantum verbraucht ist. Dann wird in das Faß etwas guter Brandy (Cognac) geschüttet und alles so lange durcheinander gerührt, bis der Schaum aus dem Spunde heraustritt. Nach etwa 10 Tagen, wenn das

Wetter gut und nicht zu warm ist, muß er abgezogen werden, da sich jetzt Alles abgesetzt hat. Bei längerem Liegenbleiben würde sich die Schönung auflösen, sich zersetzen und dem Weine einen übeln Geschmack mittheilen.

Arabisches Gummi ist auch, zweckmäßig pulverisirt, auf 1 Barrel 1—2 Unzen, anzuwenden, es wird etwas Wein aus dem Fasse genommen, das Pulver hinein gethan, sanft in die Runde gerührt, um sich gleichmäßig zu vertheilen, und dann wieder eingefüllt. Damit das Gummi nicht zu geschwind zu Boden sinke, drücke man den Spund ein, statt ihn zu klopfen, lasse den Wein 14 Tage bis drei Wochen liegen und steche ihn dann ab. Diese Schönung verdirbt den Wein nicht, giebt ihm keinen Geschmack oder Geruch und schadet der Gesundheit nicht im mindesten. Eiweiß wendet man da besonders an, wenn der Wein lang u. trübe geworden ist, auf 1 Barrel das Weiße von 9 Eiern, in Vermischung mit 3 Loth fein gepulverter, reiner Weinsteinkrystalle, sowie mit einem starken Löffel voll gerösteten, warmen Kochsalz. Behandlung ist wie bei der Hausenblase.

Milch ist bei weißen Weinen (röthe entfärbt sie) ein herrliches Schönungsmittel. Sie entfernt am besten den Beigeschmack, auf ein Barrel etwa ein Fünftel Gallone frische, kuhwarme Milch, die zu Schaume geschlagen dem Weine zugesetzt wird. Eine 3fache Quantität macht Branntwein, besonders wenn er stark versüßt ist, sehr hell und klar.

Die Weinlese.

Die Zeit der Weinlese läßt sich nicht genau bestimmen, da sie nicht nur vom Klima, dem Boden, der Lage u. Witterung, sondern auch mit von den Traubensorten abhängt. Die Meinungen sind fast in jedem Herbst darüber getheilt. Wird auf Quantität sehr gesehen, so beginnt die Lese bei gänzlicher Traubenreife, wenn solche dem Jahrgange noch möglich ist, sonst bei der höchst möglichsten Reife, so lange das Hängenlassen der Trauben sich mit deren Sicherheit gegen Frost verträgt. Wird auf Qualität gesehen, erst bei der höchsten Reife u. wenn es Lage, Witterung ꝛc. erlauben, erst nach vollendeter Nachreife durch die Spätlese.

Wird die Spätlese durch eine künstliche Nachreife, nämlich durch Aufspeicherung der Trauben, ersetzt, so können die Trauben schon bei möglichst vollkommener Reife abgenommen werden, wenn nur die Trauben die nöthige Zuckermasse besitzen. Geschieht die Aufspeicherung nicht, so kann eine Verspätung der Lese um 14 Tage den auffallendsten

Einfluß auf den Zuckergehalt des Mostes, mithin auf die Güte des Weines bewirken. Bei weichen Traubensorten, die leicht faulen, muß man vorsichtig sein, um nicht durch zu viel gefaulte Beeren zu großen Verlust zu erleiden, bei der Catawba, welche erst durch ihre Ueberreife den höchsten Grad der Veredelung erreicht, und weil sie hart fleischig ist, ist die Spätlese nicht genug zu empfehlen, ja man kann sie etwas einschrumpfen lassen.

Uebrigens gestaltet sich die Ueberreife in vortheilhafter Weise nur dann, wenn sich in den Trauben eine gewisse Quantität Zuckerstoff bereits so ausgebildet hat, daß dieselbe vorherrscht und durch ihr Uebergewicht eine fernere Umbildung der Säure in Zucker möglich macht. Ist dieser Grad der Reife nicht vorhanden, so tritt die weitere Zuckerbildung nicht ein, die Trauben bleiben sauer, und können auch dem Froste nicht widerstehen, der überhaupt nur unreifen, aber nicht reifen Trauben schadet. Es muß deshalb der Zustand der Trauben sorgfältig untersucht und erwogen werden, da solche nach dem Grade ihrer Reife durch das Hängenlassen auch wirklich verbessert werden können, so wie auch, ob sie bereits jenen Grad der Reife erlangt haben, in welchem ein etwaiger Frost nicht schadet. Bei der Isabella-Traube, wo der Mangel an Zuckerstoff in der Regel vorherrschend ist, um einen kräftigen Wein zu erzielen, werden die obigen Bemerkungen mit Nutzen befolgt werden können. In Deutschland ist in neuerer Zeit das Aufspeichern der Trauben zur Nachreife und Verdünstung besonders in den nördlichen Klimaten der Weinländer sehr empfohlen, da der Spätlese, bei allem Vortheil, den sie gewährt, der Vorwurf großer Unsicherheit des Gelingens gemacht werden kann, indem oft plötzlich einfallendes Regenwetter oder Frost, die ganze oder doch einen großen Theil der Erndte zu Grunde richtet, die Kosten werden auch mehr wie gedeckt durch einen besseren Wein. Die Trauben werden zu diesem Zwecke auf Horden, wie man sie gewöhnlich zum Trocknen des Obstes gebraucht, gelegt und aufgespeichert, wobei zu sehen ist, daß von allen Seiten her ein Durchzug der Luft stattfinden kann. Bei einem Versuche hat sich ergeben, daß gleich nach der Lese gemostet, derselbe 91 Prozent enthielt, während er 100 Grade auf der Mostwaage hatte, von Trauben, die 4 Wochen aufgespeichert gewesen.

Unerläßlich ist es, daß eine Sonderung der reifen und unreifen, gesunden und faulen, schwarzen u. weißen Trau-

0 000 918 616 5

ben stattfinde. Geschieht es nicht, so ..... das Produkt nur sehr mittelmäßig oder gering sein. Eingeschrumpfte, dürrfaule Beeren müssen stets ausgeschieden werden, da sie dem Weine einen sauren u. herben Geschmack mittheilen.

Es ist sehr wichtig, solche Sorten Weine angepflanzt zu haben, die zu gleicher Zeit reifen; ist dieses aber nicht der Fall, oder werden die Trauben derselben Sorte ungleich reif, so muß man mehrere Male lesen, wie dieses in der Champagne allgemein Gebrauch ist. Von großem Einflusse auf die Qualität des Weines ist auch die Wahl der Tageszeit bei der Lese, und wofern es die Umstände erlauben, lese man nur bei trocknem Wetter an heiteren Tagesstunden, wenn der Thau aufgetrocknet ist, und nur so lange bis er fällt. Sollte während der Lese Regen eintreten, so thut man am besten, die Arbeit gleich einzustellen, ist es jedoch nicht gut anders möglich, so müssen die Trauben aufgespeichert und erst nach erfolgter Verdünstung gekeltert werden. Die am Erdboden hängenden und durch Regen mit Erde verunreinigten Trauben sammelt man in ein besonderes Gefäß, reinigt sie mit Wasser und legt sie zum Abtrocknen auf Hürden, damit der Most durch sie keinen unreinen, schlechten Geschmack erhalte. Beim Abschneiden der Trauben bedient man sich des Baummessers, noch besser der Scheere von J. Luther in Cincinnati, die auch in jedem Weinberge, nebenbei gesagt, nicht fehlen sollte, da sie bei den meisten Arbeiten, wo das Messer zeither angewendet wurde und besonders am dicken Holze unten am Stamme von ganz besonderem Nutzen und Zeitersparniß ist.

Ehe man sich an's Abschneiden begibt, werden die Bänder, wo es nöthig ist, mit Vorsicht und ohne den Stock zu erschüttern, gelöst. Die Trauben nimmt man beim Abschneiden in die hohle Hand, damit keine Beeren abfallen und verloren gehen. Die Gefäße, in welche die abgeschnittenen Weine geworfen werden, sind häufig Körbe, besser würde es sein, sich der Kübel und Butten zu bedienen, weil bei demselben, wenn auch Trauben zerdrückt werden, doch kein Saft verloren geht. Bei der Lese muß vorzüglich auf die Reinlichkeit der Gefäße gesehen werden, und da viele bei der Lese gebraucht werden, darunter einige sein könnten, die moderigen, schimmeligen Geschmack annehmen, so muß man sie vorher mit heißem Wasser, welchem man Kalk und Salz zugesetzt hat, ausbrühen, dieses Wasser etwas stehen lassen u. dann mit kaltem Wasser nachspülen.

LIBRARY OF CONGRESS
00009186165

Hollinger Corp.
pH 8.5